

## *Les Entrées / Starters*

- ✓ Cappucino de Potimarron au Lard fumé 9 €  
*(Végé : sans Lard)*  
*Potimarron Cappuccino with smoked bacon*  
*(Vegetable: without bacon)*
  
- ✓ Carpaccio d'Espadon aux Agrumes 12 €  
*Carpaccio of Swordfish in Citrus fruits*
  
- ✓ Croq' Canard gratiné au Munster 12 €  
*Croq ' Duck browned in Munster*
  
- ✓ Tartare de Bœuf façon Thai 14 €  
*Thai Beef Tartar*

## *Menu Enfant / Children's menu* < 9 ans

Assiette à composer avec le Chef, Un sirop, Un petit dessert  
Plate to compose with the Chef, A syrup, A small dessert

**10 €**

## *Les Desserts / Desserts*

- ✓ L'Assiette du Fromager « halle d'Avignon » 8 €  
*Cheese maker Plate " hall of Avignon "*
  
- ✓ Les Desserts du Jour (voir ardoise) de 4 à 8 €  
*The Day desserts (see slate)*

## *Les Plats / Main Dishes*

- ✓ **Lasagnes Végétariennes (Végé)** **15 €**  
*Vegetarian Lasagna (Vegetable)*
  
- ✓ **Poisson du Marché selon l'humeur du Chef !** **-- €**  
( Suivant prix du Marché )  
*Fish Market according to the Chef's mood!*  
(According to market prices)
  
- ✓ **Joues de Cochon confites à la graisse de Canard** **17 €**  
Ecrasé de pomme de terre et Légumes du moment  
*Cheeks of Pig candied in the fat of Duck*  
Crushed Potato and moment Vegetables
  
- ✓ **Andouillette 100% fraise de Veau** **17 €**  
Sauces Moutarde et Frites au Maïs  
*Andouillette 100% Veal, Mustard sauces and Fried in the Corn*
  
- ✓ **Noix de St Jacques rôties au beurre de Cacao** **23 €**  
Mousseline de Panais à l'huile de Truffes et Trompette de la mort  
*Scallops roasted in the cocoa butter*  
Muslin of Parsnip in the truffle oil and Horn of plenty
  
- ✓ **Filet de Bœuf aux Champignons frais** **23 €**  
Risotto de petit Épeautre  
*Beef Fillet with Fresh Mushrooms, Small Spelled Risotto*