

## MENU CARTE

### Les Entrées 14€

Artichauts en barigoule / jeunes pousses / Espuma de foie gras +3€  
*Stuffed artichokes / young lettuce shoots / Foie gras foam*

Royale d'asperges vertes / chantilly aux herbes / tuile à l'encre de seiche  
*Green asparagus Royale style / Herb-infused Chantilly cream / squid in tuile biscuit*

Oeuf mollet / crémeux de champignons de Paris / poitrine fumée grillée  
*Poached egg/ creamy mushrooms of paris / Smoked grilled bacon*

Tartare de gambas / céleri-pomme verte / mascarpone citron vert agrumes +2€  
*Gambas tartare/ celery & green apple / mascarpone cheese & citrus fruits*

### Les Plats 23€

Pavé de Sandre rôti / mijotée de haricots cocos-olives / bouillon marjolaine  
*Roasted pikeperch fish fillet / simmered of white beans & olives / marjoram broth*

Daurade Royale au thym citron / légumes croquants / vinaigrette césame +3€  
*Sea bream with citrus thyme / crunchy vegetables / sesame vinaigrette*

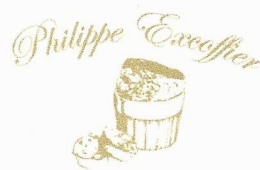
Quasi de veau rôti / salsifis confits au jus / citron Beldis / purée d'aubergines  
*Roast veal / preserved salsify / Beldis lemon / eggplant dip*

Rable de lapin farci aux herbes / Petits pois / Pomme gaufrette  
*Saddle of rabbit stuffed with herbs / peas / potato wafers*

Gigot de porc / porcet de lait braisé aux aromates / sauce soja-miel / gnocchis +2€  
*seasoned leg of braised pork / honey-soja sauce / gnocchis*

*Nos préparations peuvent contenir du porc, nous pouvons faire sans*

Prix nets (TVA 10%) Service compris, Viande Origine France, UE - Toute notre cuisine est entièrement élaborée à base de produits frais et cuisinés sur place



## Desserts 12€

Fraises et mousse légère / biscuit Financier et citron vert  
*Strawberries with light mousse / financier biscuit / lime*

Millefeuille en Tuiles d'amandes / chiboust pistache et framboises  
*Millefeuille with almond tuile biscuits / Pistachio Chiboust cream and raspberries*

Crumble coco / glace mangue / Espuma Yuzu  
*Coconut crumble / mango ice cream / Yuzu Foam*

### Les soufflés sucrés d'Excoffier (+3€)

- \* Soufflé caramel et sauce caramel au beurre salé
- \* Soufflé au cassis et sorbet fromage blanc
- \* Soufflé au Grand-Marnier

## NOS TARIFS

---

### \* Formule Déjeuner :

Plat du jour	19 €
Entrée-plat ou Plat dessert	27 €
Entrée-plat-dessert	36 €

( Du Mardi au vendredi et hors jours fériés)

### Le Menu Dégustation

**En 5 services 65€**

Au fil du marché et de  
l'inspiration du chef

Dessert au choix dans le Menu carte

**Accord mets et vins 35€**

### \* MENU CARTE : Entrée-plat-dessert 41€