

ENTRÉES FROIDES

<i>Céviché de Dorade à ma façon</i> 7.	19 €
<i>Rouleaux de printemps au canard confit et au sésame, sauce vietnamienne</i> 1.5.12	15 €
<i>Tartare de Thon à la mangue et pomme, crème épaisse et wasabi</i> 1.3.7	19 €
<i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie de canard, rucola, parmesan</i> 3.9	18 €
<i>Terrine de Foie de canard au naturel, marmelade de figues, toast brioché</i> 1.13	20 €

ENTRÉES CHAUDES

<i>Potage du Jour</i> 3.10 ?	8 €
<i>Gambas grillées à l'ail sur une salade de Quinoa et ses condiments</i> 1.3.6	20 €
<i>Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage)</i> 1.7.10	12 €
<i>Raviole ouverte de foie de canard poêlé</i>	
<i>Petit velouté de volaille fricassée de champignons</i> 1.2.3.13	20 €
<i>Cassolette d'escargots de Bourgogne au beurre fines herbes à ma façon</i> 3.	15 €
<i>Croquettes de crevettes grise de la mer du nord, persil frit, citron</i> 1.2.3.6	16 €

VEGETARIENS

<i>Canneloni ricotta e spinaci coulis de tomates</i> 1.2.3	17 €
<i>Fine tartelette feuilleté au chèvre frais, tomates confites, rucola</i> 1.2.3	19 €
<i>Nems de Tofu aux petits légumes, salade de crudités,</i> 1.2.5	18 €