

# Plats

*Canard :* € 19,00

*Magret Poêlé, Réduction d'Agrumes, Risotto d'Epeautre à la Lavande.*

*Duck:* € 19,00

*Pan-Fried Breast of Duck with a Citrus Reduction, Spelled Risotto with Lavender.*

*Brochet :* € 16,00

*Filet de Brochet Rôti aux Épices Douce et à l'Huile de Vanille, Compotée de Céleri aux Olives de Nyons.*

*Pike:* € 16,00

*Fillet of Pike Roasted with Sweet Spices and Vanilla Oil, Celeriac with Nyons Olives.*

*Sandre:* € 18,00

*Pavé de Sandre Poêlé à l'Unilatérale, Fenouil Citronné et Mini Légumes.*

*Sander:* € 18,00

*Pan Seared Filet of Sander, Citrusy Fennel and Baby Vegetables.*

*Bœuf Français :* € 19,00

*Filet de Bœuf Poêlé en Mille-Feuille de Pommes de Terre, Purée de Patates Douces, Petit Jus à la Régliasse.*

*French Beef:* € 19,00

*Pan Fried fillet of Beef, Sweet Potatoes Purée, Liquorice Jus.*

*Agneau :* € 21,00

*Carré Rôti au Jambon Cru, Pommes Amandine, Ratatouille façon « Ramsès ».*

*Lamb :* € 21,00

*Roasted Rack of Lamb, with Parma Ham, Potatoes "Amandine" and Ratatouille "Ramses" Style.*

*Tous nos produits sont frais, locaux et préparés à la commande.*

*Pour garantir la fraîcheur de nos produits, l'arrivage dépend des saisons et de nos fournisseurs.*

*Fermeture Dimanche Soir et Lundi.*