

## LES FROMAGES

---

### Assortiment de fromages

Selection of cheeses

5.90

### Fromage blanc à votre goût

Cottage cheese to tast

5.20

## LES DESSERTS

---

Le Manège à Gourmandises

### Sélection de desserts préparés par notre pâtissier

A Selection of desserts prepared by our pastrycook

### Une pâtisserie au choix

A pastry of your choice

5.20

Pour le confort de tous, nous vous demandons de ne pas fumer au restaurant  
Prix en euros TTC - Service compris - Carafe d'eau à discrétion



## LES ENTREES

---

### Tartare de Saint-Jacques et Gambas à la Mangue, Huile de Noisette, Sésame Noir

Tartare of Saint-Jacques scallops and prawns with mango, hazelnut oil, black sesame

9,30

### Crème Brûlée à l'artichaut et Chèvre glacé

Crème Brûlée with artichokes and iced goat's milk cheese

7,00

### Jambon Persillé de Bourgogne et ses Escargots

Burgundy ham with chopped parsley and snails

7,50

### Chiffonnade de Saumon Mariné, Légumes de saison

Chiffonnade of marinated salmon, and the season's vegetables

6,50

### Fricassée de Cuisses de Grenouille en Persillade

Fricassee of frogs' legs in parsley and garlic garnish

6,80

### Panacotta de Poivron et Tomate, Gaspacho de Betterave

Panacotta of sweet pepper and tomato, Gaspacho of beetroot

6,10

### Salade « Le Gourmand » au vinaigre Balsamique

Emincé de Volaille Fumé, croûtons, tomate cerise et champignons de Paris

"Gourmet" salad with balsamic vinegar. Sliced smoked poultry, croutons, cherry tomatoes and button mushrooms

6,40

### Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan, Pesto et Mesclun

Beef Carpaccio, grated Parmesan, Pesto sauce and mixed salad

8,10

### Cappuccino et Croqu'en Bouche de Foie Gras de Canard, Compotée de Figs

Cappuccino and Croque-en-Bouche of duck Foie Gras, compote of figs

8,70

## LES PLATS

---

### Médailon de Volaille Farci aux Escargots de Bourgogne, Ecrasé de Pommes de Terre

Medallion of poultry stuffed with Burgundy snails, Crushed potatoes

18,50

### Sole Belle Meunière (± 300 g), riz Pilaf

Sole Meunière (about 300 g), Pilaf rice

22,90

### Carré de Porcelet à l'Ail Doux, Pommes Frite

Piglet in garlic sauce, French fries

15,90

### Noix de Saint-Jacques au Chorizo, Mousseline de Petits Pois et crème fraîche

Saint-Jacques scallops with Chorizo, Mousse of green peas and fresh cream

17,80

### Côtes d'Agneau Grillées aux Herbes, Haricots Verts minute

Grilled lamb chops with herbs, French beans

17,40

### Tagliatelles à la Lotte safranées, en gratin de parmesan

Tagliatelli and Monkfish with saffron and parmesan gratin

16,50

### Onglet de Veau aux Echalotes, Millefeuille de Pommes de Terre aux champignons

Prime cut of veal with shallots, Potatoes layers with mushrooms

15,30

### Faux Filet Grillé Façon Rossini, Rösti

Rossini-style grilled sirloin, Rösti

18,20

### Rumsteck de Bœuf en tartare traditionnel, ou en « aller-retour » (200 g)

Rump steak in traditional tartare sauce, or in "aller-retour" tartare sauce (= 200 g)

16,00

