

# MENU 48 €

**Terrine de Foie gras de canard mi cuit,  
Chutney aux poires, pain aux figues & noisettes toastés**  
*Terrine of duck foie gras, pear chutney, figs and nuts toasted bread*

**Ou**

**Chair de crabe au gingembre, citron vert, accompagné d'un  
Gaspacho de tomates à la citronnelle**  
*Crabmeat with ginger, lime, with a gazpacho tomatoes with lemon grass*

---

**Dos de cabillaud, sauce vierge, tomates provençales  
& son riz sauvage**  
*Cod filet, virgin sauce, Provençal tomatoes and its wild rice*

**Ou**

**Cœur de quasi de veau, pommes de terre grenaille en persillade  
& tomates provençales**  
*Veal filet, small potatoes with parsley & Provençal tomatoes*

---

**Fondant au chocolat & crème anglaise vanillée**  
*Chocolate fondant with sweet vanilla cream*

**Ou**

**Soupe de fraises et son dôme glacé à la pistache**  
*Strawberries soup with pistachio ice dome*