

# . . . *Le* MENU . . .

. Semaine du 2 au 6 mars 2020 .

Tartare de saumon d'Ecosse *Label Rouge*  
au citron vert et piment d'Espelette  
*'Red Label' Scottish salmon tartare with lime and Espelette chilli*

ou

Entrée du jour  
*Daily Special*

. . .

Steak de thon à la plancha, poêlée de légumes façon wok  
*Tuna steak, mixed vegetables*

ou

Plat du jour  
*Daily Special*

ou

Cette semaine, nous vous proposons à la voiture de tranche :  
Joue de bœuf braisée au vin rouge, risotto crémeux au mascarpone et Parmesan  
*This week, we are pleased to suggest you on our trolley :  
Braised beef cheek, red wine sauce, creamy Polenta with Parmesan cheese*

. . .

Assortiment de fromages frais et affinés, confitures et fruits du mendiant  
*Selection of cheeses, jams and dried fruits*

ou

Tarte rustique aux pommes,  
glace vanille  
*Rustic French apple tart,  
vanilla ice cream*

Salade de fruits exotiques frais,  
sirop léger  
*Fresh exotic fruit salad,  
light syrup*

ou

Brioche perdue, caramel  
*French toast, salted butter fudge*

Poire Belle-Hélène  
*Poached pear, vanilla ice cream,  
chocolate sauce*

. . . ————— . . .

*Le* Menu entrée - plat - fromage ou dessert 43  
*Starter - main dish - cheese or dessert*

*Le* Menu entrée - plat ou plat - fromage ou dessert 37  
*Starter - main dish or main dish - cheese or dessert*

. Prix nets en Euros - service compris .