



Nos Entrées

- Tartare de canard au foie-gras, huile de noix, petit-pois et oignons rouges 19€
Duck tartare with foie gras, walnut oil, peas and red onions
- Ceviché d'huitre au gingembre et pomme Granny smith 19€
Oyster ceviche with ginger and Granny Smith apple
- Ile flottante à la crème d'asperge et combava 15€
Snow eggs, asparagus cream and kaffir lime
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney à la mangue 21€
Semi-cooked duck foie gras, mango chutney
- Velouté de potimarron, œuf poché et oignons frits 14€
Butternut squash soup, poached egg and fried onions





Nos Plats

- *Suprême de volaille aux écrevisses 27€*
Chicken breast supreme with crayfish
- *Filet de bœuf, viennoise au poivre noir et jus réduit 34€*
Beef fillet, black pepper Viennese bread and reduced jus
- *Daurade entière au four sur lit de fenouil, sauce vierge cibette et baie rose 26€*
Whole sea bream cooked in the oven fennel, virgin sauce with spring onion and pink peppercorns
- *Quasi de veau aux morilles 35€*
Veal rump morel sauce
- *Cabillaud rôti, crème de moutarde à l'ancienne 27€*
Roasted cod, old-fashioned mustard cream
- *Parmentier d'épaule d'agneau confite au cumin 26€*
Lamb shoulder parmentier, confit with cumin
- *Notre assiette végétarienne 22€*
Our vegetarian plate





Nos Desserts

- · Brioche façon pain perdu 10€
French toast-style brioche
- Fondant au chocolat 11€
Chocolate fondant
- Pomme d'amour, caramel aux épices 10€
Candy apple, spiced caramel
- Notre sélection de fromages affinés 12€
Selection of cheeses
- Assortiment de glaces et sorbets 3 boules 9 €
(Vanille, Chocolat, Caramel, Rhum-raisin, Café,
Cassis, Citron, Poire, Pomme, Fraise, Framboise)
Choice of ice cream and sorbets 3 scoops
- Crêpes Suzette 11€
Crêpes Suzette
- Nos coupes colonel 12€
(Poire, Citron, Fraise, Framboise, Menthe, Pomme et Rhum-raisin)
Our colonel cuts
- Riz au lait vanille et cannelle, glace marron 10€
Vanilla and cinnamon rice pudding, brown ice cream





Menu Enfant

Children's menu

1 sirop à l'eau / 1 water sirup
Nuggets de poulet ou steak haché/ Chicken nuggets or steak
1 glace 2 boules / Ice cream 2 scoops

15€

Notre carte est élaborée à partir de produits bruts
travaillés sur place.
Our menu is drawn from raw products worked on site

Prix net en euros - Service compris

• Pour toutes demandes particulières (groupes,
baptêmes ...), n'hésitez pas à nous contacter par
téléphone au

04 94 43 70 05 ou par mail
latourduplan83120@gmail.com

