



**Celebrate your Birthday € 29**  
with us. Don't forget to order your birthday  
dessert before your meal!  
Dessert for up to 8 people

Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased  
to provide you with information on allergens present in our dishes.

Tax included

# Menu € 75

## Prince's cocktail

*Amuse-bouche* (cheese gougères)



✔ *Cream of pumpkin and porcini mushroom soup*

*or King prawns roasted in saffron butter,*  
herb salad and crisp vegetables

*or Selection of little terrines,*  
slice of toasted Poilâne bread and fig jam



*Veal en croûte,*  
rich jus and compote of cabbage

*or Turbot fillet and a champagne sauce,*  
risotto with asparagus

*or Free-range chicken supreme,*  
morel mushroom sauce with aligot potatoes

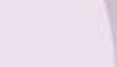
*or* ✔ *Fresh pasta with wild mushrooms*  
and vegetable brunoise

*or The Chef's Special*



## Cinderella's dessert

*or Our platter of ripened cheeses*  
selected by Xavier Thuret,  
Meilleur Ouvrier de France



**Célébrez votre Anniversaire 29€**  
en notre compagnie et commandez votre dessert  
d'anniversaire en début de repas !  
Dessert jusqu'à 8 personnes

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations  
sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander  
à l'un des responsables du restaurant.

Prix nets

# Menu 75€

## Cocktail du prince

*Amuse-bouche* (gougères au fromage)



✔ *Velouté de citrouille aux cèpes*

*ou Gambas rôties au beurre safrané,*  
salade d'herbes et légumes croquants

*ou Sélection de petites terrines,*  
tranche de pain Poilâne toastée et confiture de figues



*Veau en croûte,*  
jus corsé et sa compotée de choux

*ou Filet de turbot sauce champagne,*  
risotto aux asperges

*ou Suprême de volaille fermière,*  
sauce morilles et son aligot

*ou* ✔ *Pâtes fraîches aux champignons des bois*  
et brunoise de légumes

*ou La suggestion du chef*



## Le dessert de Cendrillon

*ou Notre assiette de fromages affinés*  
sélectionnés par Xavier Thuret,  
Meilleur Ouvrier de France



## Jaq e' Gus Menu

(for children aged from 5 to 11)

### Little prince's cocktail

Vittel® Mineral Water (55 cl) or Minute Maid® Orange\* or Apple\* or Milk (20 cl)

A different soft drink (25 cl) may replace a similar item on request.

€45

### Starters

Amuse-bouche

Fairy nibbles:

Small cream of pumpkin soup or Roulades of salmon with fromage frais



### Main courses

Chicken fillet in a creamy tomato sauce

or

Thick-cut grilled salmon, served with a creamy sauce

With a choice of side dishes:

pasta, roast potatoes, rice or vegetables

or

✔ Pasta, tomato sauce



### Desserts

Cinderella's surprise

or

Fresh fruit salad



"Home-made" dishes are made on-site from fresh ingredients.  
Dear Guest, if you suffer from food allergies, a member of staff will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.

\*made from concentrated fruit juice

Tax included

✔ Vegetarian suggestion

\*jus à base de concentré de fruits

Prix net

✔ Suggestion végétarienne



## Menu Jaq e' Gus

(pour enfants âgés de 5 à 11 ans)

### Cocktail du petit prince

et Vittel® (55 cl) ou Minute Maid® Orange\* ou Pomme\* ou Lait (20 cl)

Autre boisson rafraîchissante (25 cl) sur demande et en remplacement du produit proposé.

45 €

### Entrées

Amuse-bouche

Bouchée de la Fée :

Petit velouté de citrouille ou Roulades de saumon au fromage frais



### Plats

Filet de poulet, sauce tomate crémée

ou

Pavé de saumon grillé, sauce crème

Accompagnement au choix :

pâtes, pommes de terre rôties, riz ou légumes

ou

✔ Pâtes, sauce tomate

### Desserts

La surprise de Cendrillon

ou

Salade de fruits frais



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.