

ENTREES / STARTERS

- **Salade César façon L'Hirondelle, volaille croustillante** 28 €
Sauce aux anchois et Roquefort
Caesar salad, grilled sliced chicken breast, anchovies and Roquefort sauce

- **Salade de sarrasin et crevettes rouges aux fruits**
● **Jus à la passion et calamansi** 26 €
Red shrimps fruits and buckwheat salad
Passion fruit juice and lemon sauce

- **Fines feuilles de saumon fumé Bio d'Irlande** 33 €
● **Croquant de fenouil au curcuma, sauce aigrette**
Irish organic smoked salmon, crispy fennel with tumeric
Aigrette sauce

- **Panier de crudités de nos jardins aux trois saveurs** 36 €
Raw vegetables basket with its three flavours

- Caviar Oscietre Royal 20 gr, petite pomme et blinis** 95 €
"Oscietre" caviar Royal 20 gr with apple and blinis

PATES / PASTA

- **Risotto moelleux aux fruits de mer** 32 €
● *Sea food risotto*

- Gnocchi de patate douce, tomates et olives noire**
Chips de bresaola 25 €
Sweet potatoes gnocchi with tomatoes, olives and bresaola crisp

- Ravioli plin farci à la fonduta, ragoût de blettes** 26 €
Ravioli stuffed with fonduta, chard stew

PLATS VEGETARIENS / VEGETARIANS DISHES

- **Velouté de petits pois à la menthe** 22 €
● *Peas soup flavoured with mint*

- **Duo de quinoa Bio, céréales et légumes** 28 €
● *Assortment of organic quinoa, cereals and vegetables*

● **SANS GLUTEN / GLUTEN FREE**
● **GREEN DETOX / GREEN DETOX**
● **PECHE RAISONNÉE / REASONED FISHING**

POISSONS/ FISHES

- **Dos de cabillaud sauté**
Primeur de légumes aux senteurs de Siam 39 €
Sautéed cod, season vegetables with Siam flavours

- **Filet de daurade Royale doré aux épinards**
- **Jus citronné et purée à l'échalote** 49 €
Sea bream fillet with spinach, lemon sauce
Mashed potatoes with shallots

- Tataki de saumon Bio d'Irlande aux épices douces**
- **Purée d'asukis et petits légumes** 34 €
Irish organic salmon tataki with sweet spices
Mashed red beans and vegetables

VIANDES / MEATS

- Tournedos filet de bœuf, sauce au poivre long** 49 €
Asperges blanches gratinées, petites pommes rissolées
Sautéed beef tournedos with pepper sauce
Gratinated white asparagus and potatoes

- Suprême de volaille farcie aux aromates (25 min de cuisson)** 32 €
Risotto de petit épeautre aux petits légumes printaniers
Chicken breast stuffed with herbs (25 min)
« Petit épeautre » risotto with vegetables

- Quasi de veau au sautoir**
- Galette de socca aux légumes fondants, jus au pistou** 38 €
Sautéed veal
Chickpeas and vegetables "galette", pesto sauce

DESSERTS/ DESSERTS

- **Mousseline de mangue fraîche et chocolat** 17 €
Fresh mango and chocolate mousse

- Poire pochée à la framboise et crème glacée au praliné** 17 €
Poached pear with raspberry, pralin ice cream

- Larme aux trois chocolats**
- Nougatine au grué de cacao et au sésame** 17 €
Assortment of chocolate mousse, sesame and cacao nougatine

- **Fruits frais du moment, coulis fruits rouges** 22 €
● *Seasonal fresh fruits, red fruit sauce*