

## LES PLATS CUISINES – 380 G

14,00 €

### La Blanquette de Volaille et son riz de Camargue

*Poultry Blanquette with Camargue Rice*

Un grand classique de la cuisine française, viande de dinde et riz de Camargue, une recette tendre et fondante - *A French culinary classic with turkey and Camargue rice, a deliciously tasty stew.*

### Le Cassoulet aux manchons de Canard

*Cassoulet with Duck wing confit*

La grande recette paysanne du sud ouest français, viande de canard et haricots mogettes de Vendée mijotés.

*One of the great classic dishes from the south-west of France, duck gently simmered with mogette beans from the Vendée*

### Les Pâtes farcies Ricotta & Epinards

*Pasta with ricotta and spinach stuffing, tomato sauce*

Ravioles avec une farce à base de Ricotta, épinards, mariées à une sauce douce de crème fraîche et tomate. Le tout 100% Végétarien - *Ravioles specialty from the Drôme region with an Italian ricotta cheese and spinach stuffing thickened with a light fresh cream and tomato sauce*



## LES TERRINES – 90 G



8,00 €

La Terrine de Campagne au Piment d'Espelette - *Country Terrine with Espelette pepper*

La délicieuse recette du Déjeuner du Paysan... relevée par le Piment d'Espelette, une terrine qui chatouille délicatement les papilles - *A traditional country terrine, a delicious combination of rabbit with white wine and rosemary*

La Terrine de Lapin au Romarin - *Terrine of Rabbit with Rosemary*

Une terrine de campagne, traditionnelle, viande de lapin relevée au vin blanc et au romarin - *A traditional country terrine, a delicious combination of rabbit with white wine and rosemary*

### Le Parmentier de Canard - *Duck confit 'cottage' pie*



Dans un lit de purée de pomme de terre, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil - *An elegant and savoury duck émincé cooked with onions and parsley over a bed of mashed Ratte du Touquet potatoes.*

### Le Pavé de Saumon et ses Pommes de Terre



*Salmon fillet and mashed potatoes*

Succulent mariage d'un pavé de saumon et d'un écrasé de pommes de terre, crème fraîche, ail et persil - *Salmon fillet and mashed potatoes are united with fresh cream, garlic and parsley*

### Le Navarin de Dinde aux légumes Printaniers



*Navarin of Turkey with Spring Vegetables*

Une recette gourmande pour un plat mijoté, léger et frais, avec des petits légumes dont carottes, petits pois et navets. - *A deliciously rich recipe for a slow-cooked dish that is both light and fresh with spring vegetables including carrots, peas and turnips*

## LES DESSERTS – 90 G



8,00 €

Le Velours de Cacao - *Chocolate Velvet*

L'amertume du cacao et la gourmandise d'une crème onctueuse : une douceur de dessert ! *The bitterness of real cacao and the opulence of a smooth cream: an indulgently mellow dessert!*

La Crème Vanille - *Vanilla Cream*

Dessert lacté, saveur vanille, tout le charme et la qualité de la simplicité artisanale - *Vanilla-flavoured milk-based dessert, all the charm and quality of home-made simplicity*

Le Crumble aux Pommes caramélisées – *Caramelized Apple Crumble*

La douceur de la pomme caramélisée associée au crumble pour vous garantir un moment de gourmandise intense – *The sweetness of the caramelized apple associated with the crumble to guarantee you a moment of intense greediness*