

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*