

## Carte du déjeuner Du lundi au vendredi

### LES ENTRÉES

 Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 19 € 160 Kcal

Velouté de chou-fleur et sommité rôtie 14 €

Foie gras de canard de Vendée et agrumes 20€

Œuf mimosa de « Mamie Constant » 13€

Crudo de noix de St Jacques marinées au saté 22€

### LES PLATS

Volaille jaune rôtie, croustillant de pommes de terre, oignon caramélisé et sucrine 29€

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 30€

Jarret de veau cuit façon osso bucco, carottes fondantes et son condiment 29€

Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 22€

Maigre rôti, façon grenobloise 34€

 Dos de cabillaud poivre et sel, chou pak choi et émulsion à la citronnelle 260 Kcal 30€


### LES DESSERTS

Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 13€

Ananas rôti et pain d'épices, glace vanille 11€

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 13€

Mont Blanc 13€

 Craquant aux agrumes et sorbet au poivre Timut 12€

Les fromages de nos régions, confiture de cerises 14€

### La Formule déjeuner aux Cocottes

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour 29€

Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour 34€



## **Carte du dîner – Dinner menu** **7 jours sur 7 – 7 days a week**

### **LES ENTRÉES / STARTERS**

La vraie salade César Ritz 16€  
*The real Caesar Ritz salad*

Velouté de chou-fleur et sommité rôtie 14€  
*Roasted cauliflower velouté soup*

Foie gras de canard de Vendée et agrumes 20€  
*From « Vendée », duck foie gras and citrus*

Oeufs mimosa de "Mamie Constant" 13€  
*Old style devilled eggs*

### **LES PLATS / MAIN DISHES**

Volaille jaune des Landes rôtie, croustillant de pommes de terre, oignon caramélisé 29€  
*Roasted Landes chicken, multilayer crispy potatoes, caramelized onion*



Dos de cabillaud poivre et sel, chou pak choï et émulsion à la citronnelle 260 Kcal 30€  
*Salt and pepper cod fillet with bok choy 260 Kcal*

Ravioles de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 30€  
*Langoustine ravioli served with artichoke purée, shellfish sauce*

Jarret de veau cuit façon osso bucco, carottes fondantes et son condiment 29€  
*« Osso bucco » cooked veal shank and melting carrots*

### **LES DESSERTS / DESSERTS**

Tarte des demoiselles Tatin, crème crue fermière 13€  
*« Tatin » apple pie and farmer's sour cream*

Mont Blanc 13€

Les fromages de nos régions, confiture de cerises 14€  
*Fine cheeses of our regions, cherry jam*

La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 13€  
*The fabulous « Christian Constant » chocolate tart*

*Tous nos fruits et légumes crus sont issus d'une agriculture biologique*  
*All our fruits and vegetables are organic*

*Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France*  
*All our meat are born, raised, slaughtered and cut in France*



*Plats DE-Light : un maximum de plaisir un minimum de calories*  
*DE-Light : delicious low-calorie gastronomy*