

Huitres fines demi-douzaine

Half a dozen of oysters

Soupe à l'oignon gratinée du Suquet Première 🌿

Gratinated Onion Soup Suquet Première style

Demi douzaines d'escargots de Bourgogne

Half a dozen of Burgundy snails

Mi-cuit de foie gras de canard maison toasts et confit ognion

Homemade duck foie gras mi-cuit, toast and onion confit

Tartare de saumon aux agrumes

Citrus Salmon Tartare

Salade de tomates cerises mixte du marché Forville et sa burrata 🌿

Mixed Cherry Tomato Salad of Forville Market and burrata

~ ~ ~

Épaule d'agneau confite au four, son jus corsé

Servi avec écrasé de pomme de terre a la truffe (Avec supplément de 5€)

Slow-roasted lamb shoulder, rich jus served with truffled mashed potatoes (with a €5 supplement)

Escalope de poulet avec sa sauce champignon et frites maison

Chicken Escalope with mushroom sauce and homemade fries

L'Onglet de bœuf grillé, sauce au poivre vert et frites maison

Grilled Beef Hanger Steak with green pepper sauce and homemade fries

Fish and chips avec frites fraîches et sauce tartare maison

Fish and chips with fresh fries & homemade tartar sauce

Filet de loup grillée, sauce vierge servie avec légumes et riz

Grilled sea bass fillet with sauce vierge, served with vegetables and rice

Pates d'été, sauce tomate basilic, billes de mozzarella 🌿

Summer pasta with tomato, basil, and mozzarella balls

~ ~ ~

Crème brulée à la vanille

Vanilla Creme Brulee

~

Panna Cotta au fruits rouges

Panna Cotta red berries flavour

Assiette de fromage

Cheese plate

~

**Tarte au citron comme à Menton,
meringuée à l'italienne**

*Lemon pie as in Menton topped with Italian
meringue*