

# Menu 145 €

Foie gras de canard mi-cuit fait maison aux figues  
*Homemade duck foie gras with figs*

Ravioles de langouste cuisinées dans son fumet  
Médaille légèrement tiédi  
*Ravioli filled with crayfish cooked in its aroma*  
*Medaillon slightly warmed*

Bouillabaisse “dégustation”  
*A small quantity of bouillabaisse*

Sélection de fromages de saison  
Affinés chez Monsieur Mons (MOF 2000)  
*Selection of Mister Mons’*  
*Seasonal mature cheeses (French craftperson of the year 2000)*

Notre millefeuilles tradition vanille aux framboises  
*Our traditional vanilla warm napoleon with raspberry*