



## SAMPLE MENU

Deux plats (Two Course) €22.00

Trois plats (Three Course) €26.00

### Starters / Entrées

Salade de Couscous, fines herbes et vinaigrette  
aux anchois

*Salad of Cous Cous, fine herbs and anchovy dressing*

Raviolis de bœuf mariné au balsamique avec  
crème de Dijon

*Ravioli of balsamic cured beef with Dijon Cream*

Soupe verte thaïlandaise avec fondue de Burrata

*Thai green soup with Burrata fond*

### Plats Principaux / Mains

Confit d'Agneau de Nicolas, Dauphinoise, Gâteau  
de Lentilles Rouges et Cumin.

*Confit of Nicolas's Lamb, Dauphinoise, Red Lentil  
and Cumin cake.*

Poitrine de poulet fermier, confit d'ail, sauce  
beurre de Paris.

*Free Range breast of chicken, confit of garlic, beurre  
de Paris sauce.*

Paella aux épices parfumées avec réduction de  
crevettes et homard

*Scented spice 'paella' with Prawn and Lobster  
reduction.*

### Desserts

Tarte Tatin

Glace au caramel brûlé

*Burnt Caramel Ice cream*

### Fromage / Cheese

- Saint-Félicien / St Felicien
- Fougerus
- La Couronne de Touraine

### Drinks / Boissons

Bière au verre / Beer per glass €5,00

Vin rouge/blanc à la bouteille

*Red/White wine per bottle*

€19,00

Vin au verre / Wine per glass €5,00

Limonade locale / Local Lemonade

Boissons non alcoolisées / Soft Drinks

€3,50