


Salade de grosses gambas, mini encornet farci de moules Bouchots, petits pois, tomate confite, vinaigrette marinière et jus d'herbes fraîches

Jumbo prawns salad, baby squid filled with blue shelled mussels, mushrooms, green pea, tomato confit, shallots, white wine dressing and fresh herbs juice

OR

 **⊗ Pressé de foie de canard cuit au torchon, chutney d'oignon paille et céleri craquant de spéculos Breton, bouquet de salade**


Pressed duck liver terrine, yellow onion and celery root chutney, spéculos biscuit from Bretagne, bunch of green salad

Café Chic
RESTAURANT


 **Le flétan cuit sur peau aux légumes du sud, jus d'étrilles, cocotte de pain Niçois, rasade d'huile des terres Bormanes**

Halibut cooked on the skin, Niçois vegetable, small crab prepared like a soup, pesto, garlic bread, dash of extra virgin olive oil

OR

 **Suprême de pintade "fermière" rôtie au beurre moussoux, courgette aux légumes fondants, jus au macvin du Jura et sucs de tomates confites**

Roasted farm-style guinea fowl breast, courgette filled with vegetable confit, preserved lemon, fresh herbs, savagnin from jura juice and confit of tomato paste


 **Crottin de chavignol rôti sur une fondue d'oignon confit au Sancerre et magret de canard fumé, pommes fondantes et roquette**

Roasted "crottin de chavignol" on a bed of confit onions in Sancerre, smoked duck breast, potato fondantes and bunch of roquette salad

OR

 **Beignets à l'ananas, son coulis fruits de la passion, croquant de coco et sorbet pinacolada**

Marinated pineapple beignets served with passion fruits sauce and pinacolada sorbet, coconut ships

 **Contains alcohol** **⊗ Contains nuts or nut products**
Most of the dishes can be served without alcohol

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% municipality fees