

## *Menu Gastronomique / Gourmet – Samedi / Saturday*

Apérol Crémant & Gougères

Bruschetta | Truite fumée de Crisenon | Avocat

*Bruschetta | local Smoked Trout | Avocado*

---

Gazpacho Andalou fait maison

*Homemade traditional Gazpacho*

---

Filet de truite de Crisenon grillé au four | Salade couscous aux herbes, pistache & roquette

*Oven grilled filet of local Trout | Couscous salad with herbs, pistachio & rucola*

---

Fromage

*Cheese*

---

Duo de mousse au chocolat & fruits rouges | Tuiles aux amandes

*Duo of chocolate mousse & summer fruit | Almond thins*

---

Café – thé | Rochers coco

*Coffee – tea | Coconut buns*

## *Menu Superfood – Dimanche / Sunday*

Crémant de Bourgogne

---

Salade de pastèque | Feta | Olives & basilic

*Salad of water melon | feta cheese | olives & basil*

---

Saumon grillé au four | Nouilles Soba | Avocat | Citron vert

*Oven roasted Salmon | Soba Noodles | avocado | lime*

---

Clafoutis aux amandes et fruits d'été

*Almond Clafoutis with summer fruit*

---

Café – thé

*Coffee – tea*

## *Menu Bourguignon / Burgundy – Lundi/Monday*

Crémant de Bourgogne

---

Œufs Meurette au Chardonnay | Champignons & échalotes

*Poached egg Meurette style with a Chardonnay sauce | mushrooms & shallots*

---

Filet de poulet cuit au four façon Gaston Gérard | Pomme de terre rôtie | Pesto

*Oven baked filet of chicken Gaston Gérard | Roasted potato | pesto*

---

Gâteau aux amandes & myrtilles

*Almond and Blackberry cake*

---

Café – thé

*Coffee – tea*

*Menu Pêchées Mignons / Guilty Pleasures*  
*Mardi / Tuesday*

Crémant de Bourgogne

---

Salade Pommes de terre nouvelles | petits pois | menthe | Œufs

*Salad of new Potato | green peas | Mint | Soft boiled egg*

---

Sauté de veau à la Provençale | Riz basmati

*Veal Provençal style | basmati rice*

---

Cheese cake au chocolat blanc | Coulis de fruits rouge

*Cheese cake of white chocolate | Raspberry sauce*

---

Café – thé

*Coffee – tea*