



ENTRÉES  
STARTERS

*Velouté de potiron*  
*Pumpkin soup*

**15€**

*Endive rôti, espuma au bleu d'Auvergne, bacon et noix*  
*Roasted endive, blue cheese's foam, bacon and nuts*

**16€**

*Ceviche de daurade, condiment au citron vert et olive kalamata*  
*Sea bream ceviche, lime and kalamata olive condiment*

**18€**

*Carpaccio de radis, kaki, avocat et pomme*  
*Carpaccio of radish, khaki, avocado and apple*

**14€**



PLATS  
MAIN COURSES

Médailon d'agneau confit, déclinaison de patate douce **35€**  
*Candied lamb medaillon, sweet potatoes*

Pavé de saumon vapeur et son milles feuilles de pomme de terre **32€**  
*Steamed salmon steak and his "milles feuilles" of potatoes*

Filet d'omble meunière, poelée de champignon en persillade **32€**  
*Filet of ground char, mushroom pan in parsley*

Entrecôte black Angus, accompagnée de pommes grenailles  
sauce au choix : l'originale du "Relais de Paris", poivre ou bleu d'auvergne **42€**  
*Black Angus beef served with new potatoes,  
sauces : "Relais de Paris" original, or pepper or blue cheese*

Burger du Faubourg chutney de figue et oignon, tranche de foie gras poêlé **32€**  
*Beef burger served with fig and onion marmelade, slice of foie gras*

Tofu rôti et ses légumes de saison, émulsion à la carotte **32€**  
*Roasted tofu with olive oil and seasonal vegetables*



DESSERTS  
DESSERTS

Tartelette aux mirabelles  
*Mirabel pie*

**14€**

Feuilleté à l'ananas rôti au miel et thym  
*Pineapple puff pastry roasted with honey and thym*

**16€**

Entremet aux trois chocolats  
*Three chocolate pudding*

**14€**

Selection de fromages affinés par notre Maître-Fromager  
*Selection of cheeses matured by our Maître-Fromager*

**16€**

Assortiment de fruits frais  
*Selection of fresh fruits*

**14€**