

## Les entrees

RAVIOLES DU ROYANS GRATINEES au basilic et parmesan <i>Fresh ravioli stuffed with basil and parmesan cheese</i>	10 €
SALADE THAÏ AU POULET, marinade gingembre et citronnelle <i>Thai chicken salad, ginger and lemongrass marinade</i>	10 €
SAUMON MARINE, tagliatelles de légumes, citron yuzu et coulis de cresson <i>Marinated salmon, vegetables tagliatelles, yuzu and cress coulis</i>	11 €
CROUSTILLANT DE CHEVRE CHAUD (AOC Sainte-Maure de Touraine), poêlée de champignons <i>Crispy hot goat cheese, sauteed mushrooms</i>	11 €
SUPIONS SAUTES à la provençale <i>Provençal sauteed squids</i>	11 €
TARTARE D'AVOCAT aux écrevisses et coriandre <i>Avocado tartar with crayfish and coriander</i>	13 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON, chutney d'oignons rouges et betteraves <i>Home made "mi-cuit" duck foie gras, red onions and beetroots chutney</i>	14 €

## Les viandes

BROCHETTES DE POULET FACON TIKKA, riz basmati parfumé <i>Tikka chicken skewer, basmati rice</i>	20 €
MAGRET DE CANARD, bouillon aux épices et légumes croquants <i>Duck breast, spice broth and fresh vegetables</i>	22 €
BAVETTE D'ALOYAU (origine normande), sauce au poivre de Sichuan et purée de pommes de terre <i>Sirloin steak, Sichuan pepper sauce and mash potatoes</i>	22 €
FILET DE BŒUF "TIGRE QUI PLEURE", riz japonais <i>« Crying Tigre » beef filet, japanese rice</i>	26 €

## Les poissons

FILET DE DAURADE, haricots verts et sel de Guérande <i>Sea bream, green beans, Guérande salt</i>	21 €
CABILLAUD RÔTI, épinards frais et sauce vierge <i>Rosted cod fish, fresh spinach, sauce vierge</i>	23 €
GAMBAS SNACKEES et nouilles chinoises au basilic <i>Grilled prawns and basil chinese noodles</i>	24 €
TATAKI DE THON aux deux sésames, fraîcheur thaï <i>Tuna tataki, sesame, fresh thai vegetables</i>	24 €

## Les desserts

PAVLOVA A L'ORIENTALE, oranges et menthe <i>Oriental Pavlova, oranges and mint</i>	10 €
TIRAMISU aux spéculoos <i>Speculoos tiramisu</i>	10 €
CHEESE CAKE aux fruits rouges <i>Red fruits cheese cake</i>	10 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Chocolate fondant</i>	10 €
POIRE POCHEE au rooibos, glace yahourt bulgare <i>Pear poched in rooibos tea, yogurt ice-cream</i>	10 €
TARTE FINE AUX POMMES, glace artisanale au caramel beurre salé <i>Thin apple tart, handmade salty butter caramel ice-cream</i>	11 €