

MENU

 *Le Swann*

ENTRÉES – STARTERS

| | |
|--|---------|
| SALADE DE HOMARD, Moulée aux crabes Salad of lobster, with crab | 18,00 € |
| SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS Salmon smoked by our care | 17,00 € |
| FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, Aromatisé au Jurançon Semi-cooked duck « foie gras », flavoured with jurançon wine | 18,00 € |
| LES 6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE ET SA VINAIGRETTE D'ÉCHALOTTES 6 oysters « fines de claires » and their vinegar sauce with shallots | 16,00 € |
| TARTARE DE THON, Saveur soja, crème d'avocat Tartar of tuna, soya flavour, avocado cream | 17,00 € |
| ENTRÉE "DÉCOUVERTE" DE LA SEMAINE Starter of the week | 17,00 € |

POISSON & VIANDES – FISHES & MEATS

| | |
|---|---------|
| AIGUILLETTES DE PIÈCE DE BOEUF, Sauce Marchand de Vin, frites maison, Beef's filet, sauce with red wine, homemade French fries | 26,00 € |
| THON RÔTI AUX SÉSAMES, Saveur d'Asie, riz rond, Roasted tuna with sesame seeds, flavor of Asia, round rice | 26,00 € |
| ROGNONS DE VEAU, Sauce moutarde à l'ancienne, Persillade de pommes de terre grenaille et forestière Veal kidneys, Old-style mustard sauce, 'Grenaille' potatoes and mushrooms fried | 26,00 € |
| CALAMRAS FARCIS, à la marmelade de poissons, sauce à l'encre de seiche Stuffed squid with fish marmalade, with cuttle fish's ink sauce | 26,00 € |
| SOURIS D'AGNEAU, jus de cuisson au thym et au miel, pommes grenailles persillées Lamb shanks, cooking juice with thyme and honey, 'Grenaille' potatoes sprinkled with parsley, | 26,00 € |
| DOS DE CABILLAUD, emulsion de betteraves, purée de petits pois, carottes caramélisées Cod Loin, beet emulsion, smashed pea and caramelized carrots | 26,00 € |
| RAVIOLIS AUX SAINT JACQUES, Mousseline de crustacés, Raviolis with scallops, shellfish sauce, | 26,00 € |
| PLAT "DÉCOUVERTE DE LA SEMAINE" Meat or fish of the week | 26,00 € |

DESSERTS – DESSERTS

| | |
|---|---------|
| GROS BABA AU RHUM, crème fouettée à la vanille Big rum Baba, vanilla whipped cream | 13,00 € |
| MI-CUIT AU CHOCOLAT, Crème légère à la vanille Chocolate cake with vanilla flavoured cream | 13,00 € |
| LA TARTE FINE AUX POMMES CARAMÉLISÉES, Glace vanille The thin tart with caramelized apples, scoop of vanilla ice cream | 12,00 € |
| LA BELLE PART DE MILL-FEUILLE The nice share of Mille-Feuille | 12,00 € |
| SALADE DE FRUITS FRAIS, Sorbet framboise Fresh fruits salad, raspberry sorbet | 11,00 € |
| LES 3 SORBETS OU LES 3 GLACES, Citron, mangue, framboise, vanille, café, chocolat, 3 Sherbets or 3 Ice creams, Lemon, mango, raspberry, vanilla, coffee, chocolate | 11,00 € |
| TRIO DE FROMAGES, sur son lit de salade Trio of cheese, on his bed of salad | 11,00 € |

MENU DU MARCHÉ

22€

- Entrée du jour
- Plat du jour

OU

- Plat du jour
- Dessert du jour

Servi uniquement le midi sauf week-end, jours fériés et jours de fêtes

FORMULE BOISSONS

8€

- Apéritif : cocktail maison ou kir
 - Vin : ½ bouteille au choix
 - Rouge : Bordeaux ou Côtes du Rhône,
 - Blanc : Bordeaux ou Saumur,
 - Rosé : Côtes de Provenances

OU

- 1/2 Bouteille d'eau minérale ou boisson sans alcool
- Café

MENU ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT

28€

Sauf jours fériés et jours de fêtes

ENTRÉE PLAT DESSERT

38€

Sauf jours de fêtes

SUGGESTIONS DU CHEF

| | |
|--|---------|
| Escalope de foie gras, sur son lit de pommes de terre et sauce morille Escalope of « foie gras », on his bed of potatoes and morel sauce | 20,00 € |
| Gambas à la plancha, sauce Homard, écrasée de pommes de terre et huile d'olive Plancha-grilled king prawns, lobster sauce, smashed potatoes and olive oil | 22,00 € |
| Homard rôti au basilic avec sa sauce et risotto Arborio Roasted Lobster with basil, with his sauce and Arborio risotto | 35,00 € |
| Filet de Boeuf façon Rossini, escalope de foie gras, et frites maison Rossini-style beef's filet, escalope of « foie gras » and homemade french fries | 34,00 € |
| Assiette gourmande (Assortiment de 6 douceurs + café) Gourmand plate, with 6 selections of desserts and coffee | 17,00 € |
| SURPRISE DE CHOCOLAT, VANILLE ET CAMEL Chocolate, vanilla and caramel surprise | 15,00 € |