

LES ENTREES

| | |
|---|-------|
| Salade de quinoa, saumon mariné à la coriandre <i>Quinoa salad , marinated salmon with coriander</i> | 11/22 |
| Tataki de thon albacore, salade de chou rouge, vinaigrette thaï (sg) <i>Yellowfin Tuna tataki, red cabbage salad, thaï dressing</i> | 14/28 |
| Les 6 ou 12 pièces d’escargots de Bourgogne au beurre persillé (sg) <i>Plate of 6 or 12 “Burgundy snails” with parsley and garlic butter</i> | 12/24 |
| Tartare de veau aux herbes et pommes Granny Smith (sg) <i>Veal tartar with herbs et apple Granny Smith</i> | 13 |
| Camembert rôti, caramel de framboises, salade de sucrine et toasts <i>Roasted camembert cheese, raspberry caramel, sucrine lettuce and toast</i> | 12 |
| Terrine de campagne maison, confiture d’oignons rouges, salade de sucrine (sg) <i>Home-made country-style pâté, red onion marmelade with sucrine lettuce</i> | 11 |
| Salade César aux sot-l’y- laisse <i>Cesar salad with chicken oyster</i> | 22 |
| <i>Mets sans gluten/gluten free (SG)</i> | |

PRIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002,
Le restaurant « Le Caveau du Palais » et ses fournisseurs s’engagent et garantissent l’origine européenne de toutes leurs viandes

LES PLATS

| | |
|---|-------|
| Filet de daurade poêlé, fenouils confits au citron, sauce vierge ^(sg) <i>Pan-sautéed fillet of sea bream, preserved fennel with lemon, virgin dressing</i> | 24 |
| Queue de lotte poêlée, fagot d'asperges vertes, beurre perlé ^(sg) <i>Pan-sautéed monkfish, green asparagus wrapped, pearl butter sauce</i> | 26 |
| Epaule d'agneau braisée 7 heures, purée de pommes de terre, jus corsé ^(sg) <i>Braised 7 hours shoulder of lamb, mashed potatoes, meat juice</i> | 23 |
| Risotto « Carnaroli » aux légumes de saison ou aux Scampis ^(sg) <i>“Carnaroli” risotto with seasonal vegetables or with shrimps</i> | 20/25 |
| Cuisse de canard confite maison, pommes de terre à la Sarladaise ^(sg) <i>Home-made preserved duck leg sarlat-style potatoes</i> | 22 |
| Poitrine de cochon fermier roulée aux herbes confite, poêlée d'épinards <i>Preserved Belly of pork farm-style wrapped with herbes, pan-sautéed spinash</i> | 21 |
| Traditionnel tartare de bœuf charolais ou aller/retour, pommes au couteau ^(sg) <i>Traditional “tartar” raw beef prepared, or slightly cooked, chips potatoes</i> | 21 |
| Entrecôte de bœuf « stockman » à la plancha, pommes au couteau, sauce béarnaise ^(sg) <i>“Stockman” Beef ribsteak cooked “a la plancha”, chips potatoes, béarnaise sauce</i> | 27 |
| <u>Supplément garnitures</u> | |
| <i>Side dish</i> | |
| Pommes de terre au couteau ou en purée ^(sg) <i>Chips potatoes or mashed potatoes</i> | 6 |
| Poêlée d'épinards ^(sg) <i>Pan-sautéed spinach</i> | 6 |
| Salade de sucrine ^(sg) <i>Sucrine lettuce</i> | 5 |
| Mets sans gluten/gluten free (sg) | |

PRIX NETS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002,
Le restaurant « Le Caveau du Palais » et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes.

Assiette de fromages affinés (Sg) 14
Ripenend cheeses plate

LES DESSERTS

Crème brûlée du moment (Sg) 11
Traditional "Crème brulée" of the moment

Café gourmand 12
Coffee and its gourmet desserts

Profiteroles maison et sa sauce au chocolat chaud 11
"Vanilla ice cream filled puff home-made, with hot chocolat sauce

Eclair du moment 12
Eclair of the moment

Salade de fruits (Sg) 12
The fruit of the day

Mets sans gluten/gluten free (SG)

PRIX NETS