

Caveau du Palais

LES ENTRÉES. STARTERS

Les Escargots du Caveau	18/36
<i>Les Escargots (par 6 ou 12)</i>	
Traditional snails in their shell with parsley and garlic butter (6 or 12)	
Velouté de Potimarron  	16
<i>Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes et croûtons</i>	
Pumpkin soup with chestnut pieces and crispy croutons	
L'Oeuf Parfait	17
<i>Oeuf parfait, purée de topinambour et chips de lard fumé</i>	
“Perfect egg”, jerusalem artichoke puree and smoked bacon chips	
Foie Gras Mi-cuit	26
<i>Foie Gras mi-cuit “maison”, Chutney de pomme au calvados</i>	
Homemade foie gras, with apple et calvados chutney	
Tartelette aux Champignons 	19
<i>Huile de truffe noire, crème montée à la ciboulette et jus de poulet au beurre</i>	
Mushroom tartlet, black truffle oil, chive cream and butter chicken juice	
Carpaccio de Betterave 	16
<i>Carpaccio de betterave au chèvre frais, et noisettes torréfiées</i>	
Beetroot carpaccio with fresh goat's cheese and roasted hazelnuts	
Le Pâté en Croûte à partager (ou pas..)	15
<i>Pâté-en-crouste, salade verte et cornichons</i>	
Traditional french “pâté-en-crouste”, green lettuce & pickles	

€ Prix Nets TTC

Changement de garniture facturé 2 euros

Liste des allergènes à disposition / The list of allergens is at your disposal.

LES PLATS. MAIN COURSES

Magret de Canard 32 Accompagné d'une purée de patates douces, sauce au poivre Duck breast served with sweet potato puree and pepper sauce	Pluma de Porc  28 Légumes croquants, sauce au miel et thym Iberian pork secreto, vegetables, thyme and honey sauce
Suprême de Volaille  27 À la sauge, purée de pommes de terre fumée, fricassée de champignons et jus de volaille corsé Poultry suprême served with sage and potatoes puree, mushroom fricassée and poultry sauce	Confit de Canard 28 Cuisse de Canard confite au jus de thym, gratin dauphinois Confit duck leg, dauphinois potatoes gratin, thyme juice, cooked creamy potatoes
Risotto au Butternut   24 Crémeux risotto et pignons de pin, chips de parmesan Creamy butternut risotto, served with pine nut, parmesan chips	Tartare de Boeuf 26 Tartare de Boeuf Traditionnel et frites maison Traditional beef tartare and homemade french fries
Dos de Cabillaud 28 Et son écrasé de pomme de terre cèbette et gingembre confit, sauce au beurre blanc Tender cod and mashed potatoes, candied ginger and white butter sauce	Coquillettes aux Champignons  19 Crémeux de coquillettes aux champignons Creamy "coquillettes" pasta with a selection of mushrooms

LES ACCOMPAGNEMENTS. Sides Dishes

9

Gratin dauphinois

"Gratin Dauphinois" potatoes

Légumes croquants

Roasted seasonal vegetables

Salade verte

Green salad with vinaigrette

Frites maison

Homemade french fries

Purée de patates douces

Mashed sweet potatoes

€ Prix Nets TTC

Changement de garniture facturé 2 euros

Liste des allergènes à disposition / The list of allergens is at your disposal.

LES DESSERTS. DESERTS

- Poire Pochée au Vin rouge** 13
Glace au pain d'épices, crumble d'amande et gelée de vin rouge
Pear poached in red wine, gingerbread ice cream, almond crumble and red wine jelly
- Tarte fine aux Pommes** 12
Servie avec une glace au caramel au beurre salé
Thin crispy apple tart served with salted butter caramel ice cream
- Crème Brûlée à la Vanille** 12
Crème Brûlée à la vanille Bourbon
Bourbon Vanilla "Crème Brûlée"
- Fondant au Chocolat** ♥ 13
Coeur coulant et glace à la vanille
Chocolate homemade fondant and vanilla ice cream
- Pavlova aux Marrons** 13
Meringue, crème de marron, brisures de marron glacé
Meringue, chestnut cream and confit pieces
- Profiteroles du Caveau** ♥ 12
Profiteroles sauce au chocolat, et glace vanille
Choux pastry, craquelin garnish with vanilla ice cream and chocolate sauce
- La Déclinaison de Gourmands** 13 - 19
Café/Thé gourmand ou Champagne Gourmand
Coffee, tea, or Champagne and small gourmet desserts
- Les Glaces et Sorbets (1, 2 ou 3 boules)** 5 - 8 - 10
Glaces: chocolat, vanille, pain d'épice, pistache, caramel au beurre salé
Sorbets: citron, fraise, framboise
Ice cream : chocolate, vanilla, gingerbread, salted butter caramel, pistachio
Sorbets : lemon, strawberry, raspberry

€ Prix Nets TTC

Changement de garniture facturé 2 euros

Liste des allergènes à disposition / The list of allergens is at your disposal.

Formules du Midi

(du Lundi au Vendredi) Lunches Menu from Monday to Friday

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 25€
Starter + Main Course or Main Course + Dessert

ENTREE + PLAT + DESSERT 30€
Starter + Main Course + Dessert

ENTREES

Le Velouté

Velouté de potimarron
aux éclats de châtaignes
et croûtons

Pumpkin soup with
chestnut pieces and
crispy croutons.

PLATS

Le Risotto

Risotto crémeux au
butternut et pignons
de pin.

Creamy butternut
risotto, served with
pine nut

DESSERTS

La Tarte aux Pommes

Tarte fine glace au
caramel au beurre
salé.

Thin crispy apple
tart served with
caramel ice cream

Le Pâté en Croute

Pâté en croute et
salade verte et
cornichons.

Homemade pork
rilette, green lettuce
& pickles

Le Plat du Jour

Suggestion
of the day

La Volaille

Suprême de Volaille
à la sauge, fricassée
de champignons et
jus de volaille corsée

Poultry suprême
served with sage and
onion puree,
mushroom fricassee
and poultry sauce

La Crème Brûlée

Crème Brûlée à la
Vanille de
Madagascar

Madagascar Vanilla
"Crème Brûlée"

La Poire

Demi poire pochée au
vin rouge, glace à la
vanille et crumble
Half pear poached in
red wine, vanilla ice
cream and crumble

Le Carpaccio

Betterave au chèvre
frais et noisettes
torréfiées

Beetroot carpaccio
with fresh goat's
cheese and roasted
hazelnuts

€ Prix Nets TTC

Changement de garniture facturé 2 euros

Liste des allergènes à disposition / The list of allergens is at your disposal.

Semainier du Caveau

Plat du jour
(The Dish of the Day) 19€

Lundi <i>monday</i>	Fricassée de poulet à la moutarde, pomme-grenailles Chicken fricassee with mustard, pomme-grenailles
Mardi <i>tuesday</i>	Saucisse et fricassée de champignons Sausage and mushroom fricassee
Mercredi <i>wednesday</i>	Boeuf Bourguignon et purée de pomme de terre French "Boeuf bourguignon" with mashed potatoes
Jeudi <i>thursday</i>	Blanquette de veau, riz basmati French veal "blanquette", basmati rice
Vendredi <i>friday</i>	Parmentier de poisson, salade verte Fish "gratin", mashed potatoes and green salade

+ sirop à
l'eau au choix



Menu Enfant 19€

(-12 ans) / Kids Menu (-12yo)

Steak haché, frites maison
Beef Steak, french homemade fries

Ou / Or

Dos de Cabillaud, purée de pomme de terre
Tender cod and homemade mashed potatoes

.....

Profiterole au Chocolat, glace vanille
Choux pastry, craquelin garnish with vanilla
ice cream and chocolate sauce

€ Prix Nets TTC

Changement de garniture facturé 2 euros

Liste des allergènes à disposition / The list of allergens is at your disposal.