

FRENCH PARADOX
**Canard
 et champagne**



**& Canard
 champagne**

à la carte

PLATS € 15 MAINS € 15

Magret de Canard
 Demi + € 1,50 - Entier + € 6,50

Confit de Canard

Burger French Paradox

Parmentier de canard

Plat du Jour

Artichaut en vinaigrette,
 légumes de saison € 18

Garnitures

Pommes allumettes,
 purée de pommes de terre,
 légumes rôtis.

DESSERTS € 9

Pavlova aux fruits de saison
 et graines de pavot

Crumble aux pommes

Mousse au chocolat
 façon Bocuse (à discrétion)

Déclinaison de pêche glacée

Cheesecake,
 crème citron

Duck breast
 Half+ € 1,50 - whole + € 6,50

Duck confit

French Paradox duck burger

Duck confit parmentier

Special of the day

Artichoke in vinaigrette,
 seasonal vegetables € 18

Sides

French fries,
 mashed potatoes,
 seasonal vegetables .

Pavlova with seasonal fruits
 and poppy seeds

Apple crumble

Chocolate mousse
 Bocuse style (All you can eat)

Revisited Peach ice-cream

Cheese cake,
 lemon curd

Menus

**ENTRÉE + PLAT
 ou
 PLAT + DESSERT € 18,50**

**ENTRÉE +
 PLAT + DESSERT € 22,00**

ENTRÉES

Coeur de sucrine,
 piquillos et Boule de Lille
 Entrée de saison

PLATS

Magret de Canard
 Demi + € 1,50 - Entier + € 6,50

Confit de Canard

Burger French Paradox

Parmentier de canard

Plat du Jour

Garnitures

Pommes allumettes,
 purée de pommes de terre,
 légumes rôtis.

DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison
 et graines de pavot

Mousse au chocolat
 façon Bocuse

**STARTER + MAIN
 ou
 MAIN + DESSERT € 18,50**

**STARTER +
 MAIN + DESSERT € 22,00**

STARTERS

Sucrine salad,
 piquillo peppers and Boule de Lille
 Seasonal starter

MAINS

Duck breast
 Half+ € 1,50 - whole + € 6,50

Duck confit

French Paradox duck burger

Duck confit parmentier

Special of the day

Sides

French fries,
 mashed potatoes,
 seasonal vegetables.

Pavlova with seasonal fruits
 and poppy seeds

Chocolate mousse
 Bocuse style

ENTRÉE + PLAT € 30,00 STARTER + MAIN € 30,00

ENTRÉES

Foie gras, chutney de saison
 Terrine de canard, piquillos
 Coeur de sucrine, Boule de Lille
 Entrée de saison

PLATS

Magret de Canard
 Entier + € 5,00

Confit de Canard

Burger French Paradox

Parmentier de canard

Artichaut en vinaigrette,
 légumes de saison

Garnitures (à discrétion)

Pommes allumettes,
 purée de pommes de terre,
 légumes rôtis.

ACCORD PAIRING

1 coupe € 37 1 glass of champagne
 JM Sélèque - Cuvée French Paradox

2 coupes € 49 2 glasses of champagne
 JM Sélèque - Cuvée French Paradox / Moussé Fils Rosé

3 coupes € 61 3 glasses of champagne
 JM Sélèque - Cuvée French Paradox / Moussé Fils Rosé Olivier Bonville - Blanc de Blanc - Grand Cru

STARTERS

Foie gras, seasonal chutney
 Duck terrine
 Sucrine salad, Boule de Lille
 Seasonal starter

MAINS

Duck breast
 Whole + € 5,00

Duck confit

French Paradox duck burger

Duck confit parmentier

Artichoke in vinaigrette,
 seasonal vegetables

Sides (all you can eat)

French fries,
 mashed potatoes,
 seasonal vegetables .