



**Lundi**

***Le chef vous propose ses œufs du jour***

*Monday*

*The eggs of the day*

22 €

***Œufs pochés, choux verts mijotés***

*Deux œufs mollets disposés sur une purée de choux verts mijotés  
accompagnés de saucisses de Morteau*

*Soft-boiled egg, simmered green cabbage*

*Two soft-boiled eggs set on simmered green cabbage  
with smoked sausage from Morteau*



**Mardi**

***Le chef vous propose ses œufs du jour***

*Tuesday*

*The eggs of the day*

28 €

***Œufs au plat, jambon Bellota et cèpes***

*Deux œufs cuits au plat accompagnés de jambon Bellota di Bellota  
et cèpes cuits au sautoir*

*Sunny side up eggs, Bellota di Bellota Ham and cepe mushrooms*

*Two sunny side up eggs served with Bellota di Bellota ham  
and sauteed cepe mushrooms*



**Mercredi**

**Le chef vous propose ses œufs du jour**

*Wednesday*

*The eggs of the day*

26 €

**Oeufs « cocotte » châtaignes et magret de canard**

*Deux œufs cuits « en cocotte »  
accompagnés de châtaignes et magret de canard légèrement crévés*

*Coddled eggs, chestnut and duck*

*Two eggs cooked « en cocotte » served with chestnut  
and duck breast fillet, just creamed*



**Jeudi**

***Le chef vous propose ses œufs du jour***

*Thursday*

*The eggs of the day*

31 €

***Oeufs mollets florentine aux oursins***

*Deux œufs mollets sur un lit de pousses d'épinards au beurre  
accompagnés de langues d'oursin*

*Soft boiled eggs Florentine style with sea urchin*

*Two soft boiled eggs set on a bed of buttered baby spinach  
together with sea urchin*



***Vendredi***

***Le chef vous propose ses œufs du jour***

*Friday*

*The eggs of the day*

26 €

***Oeufs pochés, cœurs de saumon Gravlax***

*Deux œufs pochés accompagnés de cœurs de saumon Gravlax à l'aneth*

*Poached eggs, salmon Gravlax*

*Two poached eggs served with Gravalax salmon heart and dill*



**Samedi**

***Le chef vous propose ses œufs du jour***

**Saturday**

*The eggs of the day*

24 €

***Omelette plate Tortilla***

*Omelette plate façon tortilla en piperade et pommes de terre,  
un grand classique de la cuisine espagnole*

***Omelette « Tortilla »***

*Home-made omelette like a Tortilla  
with green and red sweet peppers and potatoes*



**Dimanche**

**Le chef vous propose ses œufs du jour**

**Sunday**

*The eggs of the day*

31 €

**Œufs mollets au céleri et truffes**

*Deux œufs mollets disposés sur une purée de céleri,  
copeaux de truffes, sauce à peine crémée*

**Soft boiled eggs, celery and truffles**

*Two soft boiled eggs set on a creamy celery purée, truffles shavings,  
slightly creamed*