

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Salade verte de saison <i>green salad</i>	7 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>french onion soup</i>	12 €
Six escargots au beurre d'ail <i>six snails with garlic butter</i>	12 €
Croustillant & moelleux de roquefort aux poires caramélisées <i>crunchy blue cheese & pears with small blue cheese & pears souffle</i>	17 €
Duo de soupe à l'oignon & petit soufflé fromage <i>small french onion soup & small cheese souffle</i>	17 €
Symphonie gourmande d'escargots, d'épinards & d'ail & fines herbes <i>six snails with garlic butter & small spinach & cheese with garlic & herbs souffle</i>	17 €

NOS SOUFFLÉS SALÉS

OUR SAVOURY SOUFFLES

Soufflé fromage <i>cheese souffle</i>	16 €
Soufflé épinards, fromage frais, ail & fines herbes <i>spinach & cheese with garlic & herbs souffle</i>	17 €
Soufflé roquefort & poires caramélisées <i>blue cheese & caramelized pears souffle</i>	18 €
Soufflé brochet, sauce aux écrevisses <i>pikefish souffle & crayfish sauce</i>	18 €
Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons <i>cheese souffle with chicken & mushrooms sauce</i>	18 €
Soufflé foie gras & confiture de figes <i>foie gras souffle & fig jam</i>	20 €
Soufflé salé du moment <i>seasonal savoury souffle</i>	** €

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES

Plat du moment <i>seasonal dish</i>	** €
Bœuf bourguignon traditionnel & pommes paille <i>traditional beef bourguignon & straw potatoes</i>	21 €
Magret de canard aux agrumes & légumes de saison <i>duck breast with citrus fruits & seasonal vegetables</i>	25 €
Noix de Saint-Jacques au Vin Jaune & pommes paille <i>scallops with Yellow wine sauce & straw potatoes</i>	29 €

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Soufflé Grand Marnier <i>Grand Marnier souffle</i>	12 €
Soufflé chocolat & sa sauce chocolat <i>chocolate souffle</i>	12 €
Soufflé pomme & calvados <i>apple souffle & apple brandy</i>	12 €
Soufflé noisette <i>hazelnut souffle</i>	12 €
Soufflé châtaigne <i>chestnut souffle</i>	12 €
Soufflé antillais & ses raisins au rhum <i>vanilla souffle, rum & raisins</i>	12 €
Soufflé sucré du moment <i>seasonal sweet souffle</i>	12 €
Dessert du moment <i>seasonal dessert</i>	** €

LE MENU TOUT SOUFFLÉ 39 €

Entrée au choix

Croustillant & moelleux de roquefort aux poires caramélisées
crunchy blue cheese & pears with small blue cheese & pears souffle

Duo de soupe à l'oignon & petit soufflé fromage
small french onion soup & small cheese souffle

Symphonie gourmande d'escargots, d'épinards & d'ail & fines herbes
six snails with garlic butter & small spinach & cheese with garlic & herbs souffle

Petit soufflé foie gras, confiture de figes & salade verte de saison
small foie gras souffle with fig jam & green salad



Plat au choix

Soufflé brochet, sauce aux écrevisses *pikefish souffle & crayfish sauce*

Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons
cheese souffle with chicken & mushrooms sauce

Soufflé salé du moment *seasonal savoury souffle*

Plat du moment *seasonal dish*

Bœuf bourguignon traditionnel & pommes paille *traditional beef bourguignon & straw potatoes*

Magret de canard aux agrumes & légumes de saison (+4€)
duck breast with citrus fruits & seasonal vegetables (+4€)

Noix de Saint-Jacques au Vin Jaune & pommes paille (+8€)
scallops with Yellow wine sauce & straw potatoes (+8€)



Dessert au choix à la carte

LE SOUFFLÉ

Recette facile à faire mais difficile à réussir

L'origine du soufflé est encore aujourd'hui assez floue :

Pour certains, c'est *Vatel*, cuisinier de Louis XIV au XVIIème siècle, qui aurait inventé ce met pour les Précieuses. Le soufflé, alliage parfait du raffinement et de la légèreté, correspondait parfaitement à l'esprit de l'époque.

Pour d'autres, c'est le chef *Vincent de la Chapelle* au début du XVIIIème siècle qui en aurait élaboré la première recette. Celle-ci sera ensuite développée et perfectionnée par le premier grand chef français, *Marie-Antoine Carême*, fondateur de la haute gastronomie au début du XIXème siècle.

Notre restaurant **Le Soufflé** a été créé en Octobre 1961 par Monsieur Faure, qui eut l'idée d'ouvrir un restaurant spécialisé dans ce plat, symbole de la gastronomie française. Il vous est aujourd'hui proposé en version salée ou sucrée, dans des déclinaisons évoluant au fil des saisons.

Des œufs, du lait, de la farine et du beurre sont les ingrédients de base des soufflés. Il est ensuite possible de varier les goûts selon les produits qu'on y ajoute.

Les grands classiques de notre maison sont le soufflé Henri IV qui est un soufflé au fromage (emmental & comté) dans lequel nous versons une sauce crémée à base de volaille et de champignons ou encore le soufflé de brochet & sa sauce aux écrevisses.

Le soufflé au Grand Marnier et celui au chocolat sont les deux incontournables versions sucrées.

Nous sommes ravis de vous accueillir pour la première fois ou de vous revoir et vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie. N'hésitez pas à solliciter votre serveur pour des conseils avisés.

Le soufflé n'attend pas alors bonne dégustation !

LE SOUFFLÉ

Easy recipe to do but hard to succeed

The origin of soufflé is still rather unclear today :

For some, it was *Vatel*, Louis XIV's cook in the 17th century, who invented this dish for « Les Précieuses ». For others, chef *Vincent de la Chapelle* developed the first recipe which will be improved by the first great French chef, *Marie-Antoine Carême*, founder of haute cuisine at the beginning of the 19th century.

Our restaurant **Le Soufflé** was created in October 1961 by Mr. Faure, who had the idea of opening a place specializing in this symbol of French gastronomy. Today we suggest you savoury and sweet versions of soufflés according to the seasons.

Eggs, milk, flour and butter are the basic ingredients of the soufflés. Then it is possible to vary the tastes according to the added products.

The great classics of our house are the Henri IV soufflé which is a cheese soufflé in which we pour a creamy sauce made from poultry and mushrooms or the pikefish soufflé & its crayfish sauce. The Grand Marnier soufflé and the chocolate one are the two essential sweet versions.

We are delighted to welcome you for the first time or to see you again and wish you a pleasant time in our company. Do not hesitate to ask your waiter for any help.

The soufflé does not wait so enjoy your meal!