



Entrées/ Starters

Tataki de Thon pané au sésame, légumes croquants et sauce aigre douce	8€
Sesame paned tuna, crunchy vegetables, sweet and sour sauce	
Soupe d'asperges, mozzarella di bufala et copeaux de jambon sec	7€
Asparagus soup, mozzarella di bufala and dry ham chips	
Mi cuit de foie gras de canard chutney de mangue et brioche	14€
Half cooked duck liver, mango chutney and brioche	
Huîtres de Normandie 6/9/12	12€/17€/22€
Normandy Oysters 6/9/12	

Plats/Mains

Suprême de pintade fermière, jus réduit et galette de patate douce	21€
Guinea fowl supreme, juice and sweet potatoes pancake	
Faux-Filet de boeuf, confit d'oignon, pommes grenailles et légumes du moment	22€
Beef porterhouse, onion confit, potatoes and seasonal vegetables	
Dos de cabillaud rôti, artichauts et fenouil en barigoule, sauce estragon	18€
Roasted cod, "barigoule" artichoke and fennel and tarragon sauce	
Tartare de boeuf charolais et ses frites fraîches	18€
Charolais beef tartar and french fries	
Gnocchis ricotta et légumes du moment	16€
Ricotta gnocchi and seasonal vegetables	

Desserts/Desserts

Crème brûlée à la fève de tonka	6€
Tonka "crème brûlée"	
Panna cotta chocolat blanc et framboise	7€
White chocolate panna cotta and raspberry	
Crumble pomme épicée et glace maison	7€
Spicy apple crumble and homemade ice-cream	

Prix Nets et Service Compris

Nous informons notre clientèle que nous n'acceptons pas les chèques