

LES ENTREES

Boudin noir basque, compoté d'oignons, petite salade..... 12,00 €

Black pudding

Os à la moelle, sel de Guérande, pain grillé..... 12,00 €

Marrowbones

Oeuf cocotte et son escalope de foie gras poêlée, réduction de balsamique..... 15,50 €

Eggs cooked in cream, panfried foie gras

Bisque de crevettes grises, crème battue à la réglisse, mini croque-monsieur..... 13,00 €

Homemade Schrimps soup, liquorice cream, toast with cheese and ham

St-Jacques marinées verveine/citron, petits légumes et cerfeuil en vinaigrette,
houmos de potimarron, crumble d'arachides 14,50 €

Marinated scallops with verbena flavor, mixed-vegetables,
chickpeas and pumpkin cream, peanuts crumble

Terrine de foie gras de canard, déclinaison autour de la poire 13,50 €

Homemade foie gras, pear

Fricassée de ris de veau, crème aux morilles, pousses d'épinards..... 17,00 €

Sweetbread with mushrooms creamy sauce

La douzaine escargots de Choquel au beurre d'ail 13,50 €

Dozen snails in garlic butter

Soupe crémeuse de champignons, fromage frais au jambon cru 10,00 €

Mushrooms creamy soup, soft-cheese with ham

Carpaccio de saumon, coriandre et citron, guacamole de petits-pois..... 12,00 €

Salmon carpaccio, coriander and lemon, peas guacamole

Salade d'hiver, espuma au parmesan
(sucrine, bettrave, haddock, noix, croutons....)..... 12,00 €

Winter salad, parmesan mousse, haddock, beetroot, croutons



Côté Végétarien

Soupe crémeuse de champignons 9,00 €

Mushroom creamy soup

Sucrines et petits légumes verveine/citron,
houmos de potimarron, crumble d'arachides 11,00 €

Salad and vegetable with verbena and lemon flavors
pumpkin and chickpeas cream, peanuts crumble