

LES ENTREES

Saint-jacques marinées, poivre Timut,
pomelos / betteraves / pousses d'épinards / noisettes 15,00 €
Marinated scallops with Timut pepper, grapefruits, beetroot, spinach, nuts

Tartare du moment
Cabillaud fumé de la maison Emile Fournier / Choux-fleur de Tilques / Avocat
Mimosa et mayo curry-miel..... 12,00 €
Smoked cod tartar with cauliflower, avocado, honey and curry mayonnaise

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

Terrine de foie gras de canard au figues
accompagné de son shooter de muscat..... 14,50 €
Homemade foie gras and figs ,muscat's shooter

Escalope de foie gras poêlée, jus aux morilles,
compotée d'oignons et carottes 17,00 €
Panfried foie gras, carrots, onions, mushrooms sauce

La douzaine escargots de Choquel au beurre d'ail..... 13,50 €
Dozen snails in garlic butter

Soupe de champignons, crémeux ail / parmesan..... 10,00 €
Mushrooms soup, garlic and parmesan cream

Corned de beef « Maison », beurre noisette aux pickles de légumes..... 12,00 €
Homemade corned-beef, butter sauce with vegetables pickles



Côté Végétarien

Tartare d'avocat et choux-fleur, mimosa et mayo curry-miel..... 11,00 €
Vegetables tartar