

LES ENTREES

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

Vinaigrette d'asperges mi-crues mi-cuites et foie gras,
coulis aigre-doux aux framboises, sablé au bacon et sésame 14,50 €

Raw and cooked asparagus, foie gras, raspberries

Terrine de foie gras de canard, chutney rhubarbe..... 13,50 €

Homemade foie gras

Ris de veau, jus aux morilles, poêlée de jeunes pousses d'épinards..... 17,00 €

Sweetbread with mushrooms sauce

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

Dozen snails in garlic butter

Soupe crémeuse d'endives,
béchamel légère au comté, croutons de pain d'épice..... 10,00 €

endives creamy soup, cheese cream, ginger bread croutons

Terrine de canard, confit de carottes et kumquats 12,00 €

duck terrin, carrots and kumquats

Côte de saumon légèrement fumé, croquant de fenouil,
crème battue au caviar de hareng..... 14,50 €

Smoked salmon, fennels, cream and herring's egg

Tartare du moment, mimosa d'oeufs, petits-pois en mayo..... 12,00 €

cabillaud fumé / avocat / céleri / tomates cerises / sucres / fines herbes

Smoked cod tartar, peas mayonnaise



Côté Végétarien

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