

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

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 potimarron, crémeux reblochon 10,00 €

pumpkin soup, reblochon cheese cream

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

duck terrin, carrots and kumquats

Carpaccio de lieu fumé / betteraves / raisins..... 12,00 €

Smoked pollock, beetroot, grape



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