

# 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

Tartare de fond d'artichauts à la Toscane, jambon Kintoa 18 mois de séchage..... 13,00 €  
Background of artichoke in tartar with Italian's flavors, ham

Oeuf cocotte et son escalope de foie gras poêlée, reduction de basalmique..... 15,50 €  
Sweatbread and mushrooms

Bisque de crevettes grises, crème battue à la réglisse, mini croque-monsieur..... 13,00 €  
Homemade Shrimps soup, liquorice cream, toast with cheese and ham

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

St Jacques mi-cruces mi-cuites, pleurotes, crème aux fines herbes ..... 15,00 €  
Panfried scallops half cooked, mushrooms, herbs cream sauce

Soupe de tomates, féta et chorizo ..... 10,00 €  
Tomato soup, feta cheese and hot sausage

Carpaccio de saumon, coriandre et citron, guacamole de petits-pois..... 12,00 €  
Salmon carpaccio, coriander and lemon, peas guacamole

Terrine maison aux foies de canards et figues, chutney oignons/figues à la mûre ..... 12,00 €  
Homemade terrin with figs



## Côté Végétarien

Soupe de tomates et féta ..... 9,00 €  
Tomato soup, feta cheese

Tartare de fond d'artichauts et tomates..... 11,00 €  
Background of artichoke and tomato