



Entrées / Starter

Foie gras de canard de La Chaumière, au naturel <i>Natural duck foie gras from La Chaumière</i>	24
Savoureux potage, retour du marché <i>Tasty soup, return from the market</i>	16
6 Huîtres de pleine mer n°2, du père Gus <i>6 Oysters from Père Gus</i>	16
Terrine de volaille fermière <i>Farm poultry terrine</i>	18
Salade de quinoa, épinards, grenade et feta, suprême de citron vert <i>Quinoa, spinach, pomegranate and feta salad, lime supreme</i>	18

Fromages / Cheese

Assiette de fromages de Normandie (Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel) <i>Cheese assortment (Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel)</i>	16
Petite salade d'hiver	6

Plats / Main course

Saumon d'Écosse à l'oseille, épinards <i>Scottish salmon with sorrel, spinach</i>	28
Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette acidulée <i>Scallop carpaccio, tangy vinaigrette</i>	32
Filet de boeuf poêlé sauce Bordelaise, gratin dauphinois <i>Beef fillet with Bordelaise sauce, Dauphinoise potatoes</i>	40
Suprême de poulet, purée de pommes de terre maison, sauce forestière <i>Chicken supreme, homemade mashed potatoes, forest sauce</i>	29

Desserts

Crumble au pomme <i>Apple crumble</i>	12
Mi-cuit au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	16
Crème brûlée	12
Pomme au four	12

**Travaillant en circuit court avec des producteurs locaux,
si un produit venait à manquer, il serait remplacé par un équivalent.**