



### Entrées / Starter

Foie gras de canard de La Chaumière, au naturel, toasts **24**  
*Natural duck foie gras from La Chaumière*

Savoureux potage, retour du marché **16**  
*Tasty soup, return from the market*

6 Huîtres de pleine mer n°2, du père Gus **16**  
*6 Oysters from Père Gus*

Terrine de volaille fermière, toasts **18**  
*Farm poultry terrine*

Salade de quinoa, épinards, grenade et feta, suprême de citron vert **18**  
*Quinoa, spinach, pomegranate and feta salad, lime supreme*

### Fromages / Cheese

Assiette de fromages de Normandie (Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel), confiture de cerises noires, toasts **16**  
*Cheese assortment (Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel), black cherry jam*

Petite salade d'hiver **6**

\*Les prix sont affichés toutes taxes comprises et service inclut

### Plats / Main course

Saumon d'Écosse à l'oseille, épinards **28**  
*Scottish salmon with sorrel, spinach*

Noix de Saint Jacques snackées au fumet d'oranges vinaigrette acidulée, risotto crémeux **38**  
*Seared scallops, tangy vinaigrette, creamy risotto*

Filet de boeuf poêlé sauce béarnaise, gratin dauphinois **40**  
*Beef fillet with béarnaise sauce, Dauphinoise potatoes*

Magret de canard au cassis, purée de pommes de terre maison, sauce forestière **36**  
*Duck breast with blackcurrant, homemade mashed potatoes*

### Desserts

Crumble au pomme **12**  
*Apple crumble*

Mi-cuit au chocolat **16**  
*Chocolate fondant*

Crème brûlée **12**

Pomme au four, miel de fleur et cannelle **12**  
*Baked apple, flower honey and cinnamon*

\* Le service s'effectue de 12h00 à 13h00 et de 19h00 à 21h00 (sauf le lundi et le mardi)

\* Le restaurant est ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 23h30 (sauf le lundi et le mardi)