



Entrées / Starter

Foie gras de canard de La Chaumière, au naturel, toasts <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, toasts <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), confiture de cerises noires, toasts <i>Cheese assortment (Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel), black cherry jam, toast.</i>	16
Petite salade d'hiver	6

*Les prix sont affichés toutes taxes comprises et service inclus

Plats / Main course

Saumon d'Écosse à l'oseille, épinards <i>Scottish salmon with sorrel, spinach</i>	28
Noix de Saint Jacques snackées au fumet d'oranges risotto crémeux <i>Seared scallops, tangy vinaigrette, creamy risotto</i>	38
Filet de boeuf poêlé sauce béarnaise, gratin dauphinois <i>Beef fillet with béarnaise sauce, Dauphinoise potatoes</i>	40
Magret de canard au cassis, purée de pommes de terre maison <i>Duck breast with blackcurrant, homemade mashed potatoes</i>	36

Desserts

Crumble au pomme <i>Apple crumble</i>	12
Mi-cuit au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	16
Crème brûlée	12
Pomme au four, miel de fleur et cannelle <i>Baked apple, flower honey and cinnamon</i>	12

* 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)

