

Mes plats à la carte

Entrées / Starters :

- **Saucisse de maquereau**, sardine et anguille, épinards, shiso et haricots verts lacto-fermentés 15€
Mackerel sausage, sardine and eel, spinach, shiso and lacto-fermented green beans
- **Fromage frais au lait de vache de la ferme Les Douces folies**, pousses d'épicea confites, tomate et lactosérum 12€
Home-made fresh cheese with cow's milk from the Douces folies farm, candied spruce shoots, tomato and whey
- **Tartare de veau de pie de la ferme les Douces Folies**, Charcuterie de thon, ail des ours pickles et lactofermenté, chèvre affiné 15€
Tartar of magpie veal from the Douces Folies farm, tuna charcuterie, pickled and lacto-fermented wild garlic, matured goat's cheese

Plats / Main courses :

- **Homard**, baies de sureau, mûres, betterave, tournesol, sauce diable au homard 42€
Lobster, elderberries, blackberries, beet, sunflower, lobster devil sauce
- **Thon rouge mi-cuit en 2 temps**, poivrons, prunes jaunes, jus de prunes fermentées et jus de thon 34€
Half-cooked red tuna in 2 steps, peppers, yellow plums, fermented plum juice and tuna juice
- **Déclinaison de cochon de la ferme Les Douces Folies**, haricots coco, citron, laitue de mer et jus de cochon à la bière 29€
Declinaison of pig from Les Douces Folies farm, coconut beans, lemon, sea lettuce and beer-flavoured pig juice

Fromages et Desserts :

- **Mousse de Créquy fumé**, crumble de brioche, rhubarbe et salade du jardin (12€) / **Smoked Créquy mousse**, brioche crumble, rhubarb and garden salad (12€) 14€
- **Chariot de fromages (Fromagerie Caseus)** / *Cheese cart (Fromagerie Caseus)*
- **Crêpe Suzette**
- **Framboises brûlées** crème double de Benoît, herbes du jardin, chèvre affiné / **Burnt raspberries** with Benoît's double cream, garden herbs and mature goat's cheese
- **Figue au nectar de figuier, sauge et graines de courges** / *Fig with fig nectar, sage and pumpkin seeds*
- **Pavlova cacao, mûre sauvage et tagète** / *Cocoa, blackberry and marigold pavlova*