



ICI, NOUS PRIVILÉGIONS LES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX, NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE (SAUF EXCEPTION PRÉCISÉE).
LE CHEF PROPOSE UNE ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE.

PLATS

À PARTAGER

(OU PAS)

BURRATA DES POUILLES 9€

SARDINES XXS 15€

CONFIT DE BŒUF, ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 24€

SAINT-JACQUES SNACKÉES,
FONDUE DE POIREAUX,
SAUCE CHAMPAGNE 26€

SUPRÊME DE CHAPON EN
BALLOTINE, CRÈME DE VOLAILLE
TRUFFÉE* 24€

ENTRÉES



TERRINE DE FOIE GRAS MARINÉE
AU CALVADOS, POMMES RÔTIÉS 14€

GRAVLAX DE SAUMON AUX
AGRUMES, BAIES DE TIMUR 12€

ESCARGOTS FLAMBÉS AU PASTIS,
PERSILLADE, CRUMBLE DE PAIN
D'ÉPICES 12€

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES
DE CHEZ BRICE DÉLICE 11€

COULANT AU CHOCOLAT ET CRÈME
DE MARRONS, CRÈME ANGLAISE
VANILLE DE MADAGASCAR 10€

PANNA COTTA À LA MANDARINE,
SPÉCULOOS 9€

CAFÉ GOURMAND 10€

*ACCOMPAGNEMENTS : ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE OU FONDUE DE POIREAUX