

MENU

entrée + plat ou plat + dessert (uniquement déjeuner, sauf jours fériés) 24,00 €

starter+main dish or main dish+dessert (just lunch, except bank holiday)

entrée + plat+ dessert (déjeuner et dîner) 34,00 €

starter+main dish+dessert (lunch and dinner)

..... Entrée/starter..... 10€

Mousseline de petits pois, chèvre frais et huile de chorizo

Pea mousseline, fresh goat cheese and chorizo oil

Terrine de lapin pistachée, jus de betterave

Rabbit terrine with pistachio, beet juice

Déclinaison de tomates, gelée et pesto de cresson

Variation of tomatoes, jelly and watercress pesto

Poêlée d'escargots décoquillés à l'ail

Stove snails peeled off with garlic

..... Plat/main course..... 20€

Poisson suivant l'arrivage

Fish of the day

Filet de canette rôti, purée celeri/citron

Roasted duckling fillet, celery/lemon puree

Mignon de porc, courgettes grillées, jus acidulé au romarin

Mignon of pork, grilled zucchini and acidulous juice with rosemary

Tête de veau, pomme de terre, émulsion de cornichons

Calf's head, potatoes, pickles emulsion

..... dessert..... 10€

Chocolat

chocolate

Soufflé aux framboises

Soufflé with raspberries

Fraises, mousse à la violette et meringue

Strawberries, violet mousse and meringue

Assiette de fromages

Plate of Cheeses

Crème brûlée à la pistache

pistachio Crème brûlée

Soufflé au Grand Marnier

+ 1€

Soufflé with Grand Marnier