

LES ENTREES

Les gros escargots en feuilleté, Duxelles, émulsion de persil & ail doux <i>Creamy casserole of snails in puff pastry, mushrooms purée, parsley & sweet garlic</i>	15
Tataki de veau , Tonnato, poutargue , jeunes pousses et poudre d'olives(sg) <i>Veal tataki with tuna and bottarga, creamy sauce, mixed young leave and dried black olives</i>	17/24
Terrine de Raie aux câpres, mayonnaise au Wasabi(sg) <i>Skate wing terrine with capers, Wasabi mayonnaise</i>	17
Tourteaux, avocat et jus de crustacés (sg) Crab salad with avocado and chives dressing	17
Poulpe à la plancha, coulis de poivrons, Chorizo & crumble de Parmesan <i>Plancha cooked Octopussy, red pepper coulis, Chorizo & Parmigiano crumble</i>	16
Le carpaccio de Saint- Jacques, Combawa, huile de courge & graines toastées (sg) <i>Scallops carpaccio, Combawa lime, butternut oil & toasted mixed seeds</i>	18
L'œuf Fermier, chèvre frais, ventrèche et croutons <i>Oven baked egg with fresh goat cheese, smocked pork belly and crispy bread</i>	12

Mets sans gluten/gluten free (SG)

LES PLATS

Cabillaud rôti au beurre, Viennoise de noisettes, déclinaison de choux fleur <i>Roasted fresh cod in butter, hazelnuts crust, roasted and mashed cauliflower</i>	25
Saint Jacques à la plancha, Polenta crémeuse & Lentins du chêne, pop corn (sg) <i>Plancha cooked scallops, creamy polenta, shitake & pop corn</i>	26
Risotto de coquillettes, Tartufata et champignons sauvages <i>“Coquillettes” pasta cooked like a risotto with Tartufata and wild mushrooms</i>	20
Pavé de Biche rôti au beurre, embeurrée de choux de Bruxelles, Edamame & jus au chocolat (sg) <i>Roasted fillet of Doe, butter cooked, Brussels sprouts, Edamame & chocolate sauce</i>	26
Poitrine de Veau confite aux épices, écrasée de patates douces, champignons Enoki (sg) <i>Confit Veal belly with spices, crushed sweet potatoes, Enoki mushroom</i>	24
Suprême de Volaille au chèvre, Pot au Feu de légumes racines, bouillon fumé (sg) <i>Stuffed chicken breast with goat cheese, roots vegetable and smoked broth</i>	23
Picanha de Boeuf, frites au couteau, Pimiento de Padron and chimichurri (sg) <i>Roasted Beef “Picanha”, French fries, fried sweet green chilli and chimichurri</i>	25
Le boudin de GALABAR, Tatin aux pommes, jus aigre doux, purée maison <i>Contryside Black Pudding, apple tart Tatin and home made mashed potatoes</i>	24

Supplément garniture (side order)

Pommes de terre au couteau ou en purée (sg) <i>Crispy potatoes or mashed potatoes</i>	6
--	---

Salade de sucrine *Green salad*

Mets sans gluten/gluten free (SG)

Assiette de fromages affinés

14

Cheese plate

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat noir, glace ou sorbet du moment

11

Black chocolate "moelleux", ice cream or sorbet of the day

Carpaccio d'ananas, sirop de gingembre, cristaux de menthe, glace verveine (sg)

10

Pineapple carpaccio ginger sirup, mint cristal and verbena ice cream

Brioche perdue, poires au vin, glace vanille

12

Brioche French toast, roasted pears marinated with red wine vanilla ice-cream

Les profiteroles maison, sauce chocolat

11

Vanilla ice cream sandwich, hot chocolate sauce

Café gourmand

12

Coffee and small gourmet desserts

Assortiment 3 boules de glace ou sorbet (sg)

9

Assortment of 3 scoops of ice cream or sorbets

Colonel (sg)

12

Lemon ice-cream and vodka

La Tarte fine aux pommes, glace vanille

12

Apple Pie and vanilla ice cream

Tous nos desserts sont faits maison.

Dessert are homemade...

Mets sans gluten/gluten free (SG)