

LES ENTREES

Saint Jacques/Soubise/Jambon d'Auvergne <i>Scallops/White Onion Puré/Dried Ham</i>	17
Croustillants de Gambas/Shiso/Mayonnaise au Wasabi <i>Crispy Gambas/Green Shiso Leave/Wasabi Mayonnaise</i>	16
Sot l'y laisse confits/Bouillon Thaï/Wakame <i>Oyster's Chicken/Thai broth/Wakame</i>	15
Rillette De Canard Maison/Confitures d'oignons rouge/Toast <i>Fat Duck Paté/Red onions Marmelade/Toasts</i>	14
Ravioles de Champignons/Emulsion aux Marrons/Tartufatta <i>Mushrooms Ravioli/Chestnuts Cream/Black Truffle</i>	15
Crème de Moules/Safran/Sacristain <i>Creamy Mussels soup/Saffron/Puff Pastry Stick</i>	14
Les Escargots Sauvages de Bourgogne "King Size" (par 6 ou par 12) <i>Traditionnal Snails in their shell with parley and garlic butter</i>	14/28

Mets sans gluten/gluten free (SG)

LES PLATS

Cabillaud Roti/Curry Thai rouge/Riz Vénéré 25
Roasted Fresh Cod/Red thai curry/Black Venere Rice

Pavé de Sériol/Risotto aux citrons confits/Jus de crevettes 24
Pan Fried Yellowtail Fish/Confit Lemon Risotto/Creamy Shrimp Jus

Carré de Cochon « Duroc »/Choux Rouge/Granny Smith/Jus au Raifort 23
Slow cooked Pork Ribs/Braised Red Cabbage/Granny Smith/Horseradish Jus

Paleron de Veau « Basse Température »/Polenta crémeuse/Shitake 24
Roasted Bladebone Veal/Creamy Polenta/Shitake

Traditionnel tartare de bœuf charolais ou aller/retour/Pommes au couteau (sg) 22
Traditional "tartar" served raw or Slightly cooked, Crispy Potatoes

Filet de Bœuf à la ficelle/Gargouillou de Légumes/Bouillon Fumé 26
Poached Beef Fillet/Mixed Season Vegetables/Smoked Broth

Le Canard en 2 Cuissons/Figues rôties/Racines Glacées 25
Roasted Duck Fillet/Confit Duck Leg/Roasted Figs/Caramelized Roots Vegetables

Risotto De pâtes "Langues d'oiseaux"/Champignons Sauvages /Chèvre Grillé 21
Riso Pasta Risotto/Wild Mushrooms/Grilled Goat Cheese

Supplément garniture (side order)

Pommes de terre au couteau ou en purée (sg) 6
Crispy potatoes or mashed potatoes

Ou

Salade de sucrine *Green salad*

Mets sans gluten/gluten free (SG)

Assiette de fromages affinés

14

Cheese plate

LES DESSERTS

Sablé Breton/Marrons Glacés/Crème de Marrons

13

Britany Short Cut Pastry/Caramelized Chestnuts/Chestnut Cream

Le Mille Feuille

12

Layers Of Caramelized Puff Pastry/Custard Cream

La Sphère au Chocolat/ Crème de Citron/Agrumes

13

Black Chocolate Sphere/Confit Lemon Cream/Citrus Mix

Les profiteroles maison, sauce chocolat

12

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 Crème Brulée Du Moment

11

Crème "Brulée" Of the day

Tous nos desserts sont faits maison.

Dessert are homemade...

Mets sans gluten/gluten free (SG)

