



LA CARTE

NOS ENTRÉES 3M

Fois gras de canard maison au cognac, chutney de raisins, brioche toastée	21€
Saumon fumé , crème fouettée à l'aneth	17€
Huître de Normandie - Fine Claire n °2	Les 6 15€ Les 12 24€

ENTRÉES

Œuf parfait crème de parmesan aux champignons de Paris, guanciale grillé	13€
Pâté en croûte , pickles d'oignons rouges, compotée de pomme	12€
Carpaccio de betterave multicolore , ricotta, noix concassées, émulsion au miel de châtaignie	13€
Raviole de crabe écume coco citronnelle	15€
Velouté de butternut , graines de courge et chips de poireaux	12€

PLATS

Épaule d'agneau confite « Sept heures » jus de thym, mousseline de pomme de terre	29€
Pluma de cochon à la plancha , réduction d'xers, gratin dauphinois	25€
Suprême de volaille fermière , sauce maroilles et penne aux champignons	26€
Burger américain au bacon , cheddar fondu, frites maison	22€
Entrecôte grillée (env 300g) sauce maroilles ou béarnaise, frites maison	32€
Risotto aux St Jacques à la crème de truffe , copeaux de parmesan	32€
Pavé de lieu jaune jus de crustacés à l'oseille, purée de pomme de terre vitelotte	29€
Longe d'espadon sauce vierge, poêlées des légumes de saison	27€
Penne aux légumes de saison (végétarien)	22€

Garniture supplémentaire **+5€**

Frites maison, gratin dauphinois, purée de pomme de terre vitelotte, mousseline de pomme de terre, penne, poêlées des légumes de saison

SEMAINIER (nous consulter / inclus dans les menus)

« Un plat de notre enfance, une saveur qui nous rapproche »