

## Carte

### Entrées

Œuf parfait bio et sa poêlée de cèpes ☺.....	17 €
Burratina crémeuse, trilogie de tomates et sauce au pistou ☺✓ .....	14 €
Saumon gravlax sur lit de quinoa, crème d'aneth, chips tapioca, coulis d'agrumes ☺ .....	14 €
Huîtres spéciales de <b>Normandie</b> « Viking Marée » n°3, Médaille d'or 2020 Les 6.....	18 €

### Plats

Magret de canard entier du <b>Sud-Ouest</b> , rôti, sauce au miel et thym, émulsion de carottes ☺ .....	33 €
Carré d'agneau rôti, jus aux herbes et mini légumes ☺.....	38 €
Belle noix d'entrecôte d' <b>Argentine</b> , pommes grenaille, beurre d'échalote ☺ .....	38 €
Salade végétarienne, copeaux de Comté ☺✓ .....	16 €
Demi-homard <b>Breton</b> sur risotto à la bisque ☺ .....	46 €
Noix de Saint Jacques de <b>Normandie</b> (pecten maximus) poêlées, sauce aux agrumes, polenta crémeuse aux girolles et mini légumes ☺ .....	40 €

### Desserts

Sphère duo de chocolats, crème pralinée, cœur framboise ☺✓ .....	14 €
Crème brûlée à la vanille de <b>Madagascar</b> , fruits de saison ☺✓ .....	14 €
Cheesecake au citron vert, gelée de fruits rouges ☺✓ .....	12 €
Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté) .....	14 €

✓ convient aux végétariens  
☺ les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



## Carte

### Starters

Perfectly cooked organic egg and stir-fried boletus mushrooms ☼.....	17 €
Creamy Burratina, trilogy of tomatoes, basil sauce ☼✓ .....	14 €
Salmon gravlax, quinoa, dill cream, citrus fruit coulis, tapioca chips ☼...14 €	
Special oysters from <b>Normandy</b> "Viking Marée" n°3, Gold Medal 2020	
For 6 .....	18 €

### Main Course

Duck breast fillet from <b>South-Western France</b> , roasted, honey sauce with thyme, carrots emulsion ☼.....	33 €
Roasted rack of lamb, herbal juice and baby vegetables ☼.....	38 €
Rib steak of beef from <b>Argentina</b> , new potatoes, shallot butter ☼.....	38 €
Veggie salad with Comté cheese ☼✓ .....	16 €
Half lobster from <b>Brittany</b> , risotto with lobster bisque ☼.....	46 €
Stir-fried scallops from <b>Normandy</b> (pecten maximus), citrus fruits sauce, creamy polenta with chanterelles and baby vegetables ☼ .....	40 €

### Desserts

Two chocolates sphere, praline cream, raspberry heart ☼✓.....	14 €
Crème brûlée flavoured with vanilla from <b>Madagascar</b> , season's fruits ☼✓..	
.....	14 €
Cheesecake flavoured with citrus, red berries jelly ☼✓.....	12 €
Assortment of cheeses.....	14 €



suitable for vegetarians

☼ « homemade » dishes are prepared and cooked in-house from raw products

