

ENTRÉE

L'ŒUF BIO 10

ORGANIC EGG    

Œuf parfait, cresson, salsifis croustillants et ventrèche.

Perfect egg, watercress, crispy salsify and cured pork belly.

LE POIREAU 12

LEEK     

Poireau fondant, chèvre frais, shiso en tempura et jus de légumes corsé.

Slow-cooked leek, fresh goat's cheese, tempura shiso and rich vegetable jus.

LE PÂTÉ DE CAMPAGNE 12

COUNTRY-STYLE PÂTÉ     

Fait maison, cochon et canette de Barbarie, condiment à la mûre et pickles de saison.

Home made, pork and Barbary duck pâté, blackberry condiment and seasonal pickles.

LE TOPINAMBOUR 12

JERUSALEM ARTICHOKE   

Déclinaison de topinambour, ail confit et sarrasin croustillant.

Jerusalem artichoke variations, confit garlic and crispy buckwheat.

LE MAQUEREAU 13

MACKEREL      

Maquereau mariné, Granny Smith, soja, tzatziki et pastèque fumée.

Marinated mackerel, Granny Smith apple, soy, tzatziki and smoked watermelon.



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35

Starter + Main or Main + Dessert

Entrée-Plat-Dessert 44

Starter + Main + Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Available for lunch only, Monday to Friday.

Toutes nos entrées à la carte sont disponibles dans le Menu de la Semaine.

All our à la carte starters are available as part of the Weekday Menu.

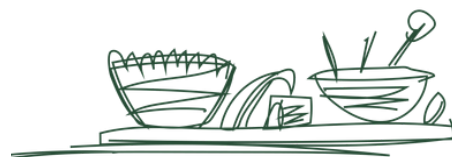
PLAT

LA DAURADE 27

SEA BREAM  

Filet de daurade rôtie, purée de courgette au zaatar et tomate cerise de couleur confite.

Roasted sea bream fillet, zucchini purée with za'atar, and confit heirloom cherry tomatoes.



PLAT

L'ENTRECÔTE DE NORMANDIE 40

NORMANDY RIBEYE STEAK   

Entrecôte grillée, 300 g, pommes Pont-Neuf et sauce marchand de vin.

Grilled ribeye steak, 300 g, Pont-Neuf potatoes and red wine merchant's sauce.

LE CHOU FARCI 26

STUFFED CABBAGE    

Chou farci aux girolles, lentilles vertes du Puy et jus végétal.

Stuffed cabbage with chanterelle mushrooms, Le Puy green lentils and a vegetable jus.

LE LIEU JAUNE 29

ROASTED POLLOCK     

Lieu jaune rôti, cocos de Paimpol au miso, beurre blanc à l'estragon du Mexique.

Roasted pollock, Paimpol coco beans with miso and a beurre blanc infused with Mexican tarragon.

LA VOLAILLE 30

POULTRY   

Volaille fermière de la Ferme de Luteau contisée au beurre de sarriette, céleri au beurre noisette, brocolini et jus brun.

Free-Range Poultry from Ferme de Luteau, delicately infused with savory butter, brown-butter celery, broccolini and rich jus.

LA CÔTE DE BŒUF DE NORMANDIE 120

NORMANDY BONE-IN RIB STEAK   

Côte de bœuf à partager, 1,2 kg, pommes Pont-Neuf et sauce marchand de vin.

Bone-in rib steak to share, 1.2 kg, Pont-Neuf potatoes and red wine merchant's sauce.

Pour deux personnes • For two people.



Guide des pictogrammes
Pictogram Guide



Prix nets en euros, taxes et service compris / Net prices in euros including taxes and service • Tous les fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique / All fruits and vegetables are organic • Toutes nos viandes sont d'origine Française / All our meats come from France •