ENTRÉE

L'ŒUF BIO 10
ORGANIC EGG
Œuf parfait, cresson, salsifis croustillants et ventrèche.
Perfect egg, watercress, crispy salsify and cured pork belly.

L'ARANCINI 12
ARANCINI
Aux riz de Camargue, citron confit et fromage de chèvres, coulis d'oseille et pickles de rhubarbe.
Camargue Rice Arancini with preserved lemon and goat's cheese, served with sorrel coulis and pickled rhubarb.

LE PÂTÉ DE CAMPAGNE 12
COUNTRY-STYLE PÂTÉ
Fait maison, cochon et magret de canard, condiment à la mûre et pickles de saison.
Home made, pork and duck breast, 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, tzatzíki et pastèque fumée.
Marinated mackerel, Granny Smith apple, soy, tzatziki and smoked watermelon.

L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

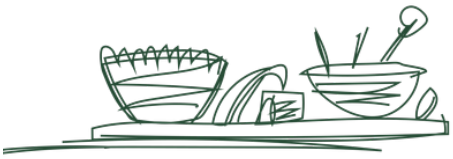
Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35
Starter + Main or Main + Dessert
Entrée-Plat-Dessert 44
Starter + Main + Dessert
Uniquement le midi du lundi au vendredi
Available for lunch only, Monday to Friday.

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 SOUPE DE POISSON 27
FISH SOUP
Petits légumes et sauce rouille
With finely diced vegetables and rouille sauce.



NOS CREATIONS

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.

LA SAINT JACQUES 34
SCALLOP
Noix rôtie, mousseline de choux fleur à l'origan, condiment clémentine, sauce corail et agrume
Roasted scallop, cauliflower mousseline with oregano, clementine condiment, scallop coral and citrus sauce

LA VOLAILLE 30
POULTRY
Volaille fermière de la Ferme du Luteau contisée au beurre de sarriette, céleri au beurre noisette, brocolini et jus brun.
Free-Range Poultry from Ferme du 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 •