

Les Entrées

Foie gras poêlée sur brioche toastée, pruneaux fumés au thé et sa purée

Seared foie gras on a toasted brioche, tea-smoked prunes and prune purée

€ 14

**Poêlée d'escargots dans un beurre d'ail, flambés au Pastis,
brunoise de légumes en coque de pain**

Snails in garlic butter, flambé in Pastis, vegetable dice in bread basket

€ 9

**Magret de canard fumé maison, poire grillé, fromage bleu, suprêmes d'orange
confites, purée de betterave**

House-smoked duck breast, grilled pear, blue cheese, confit orange, beets purée

€ 12

Gravlax de saumon, remoulade de fenouil au raifort, pain nordique

Salmon gravlax, fennel and horseradish remoulade, scandinavian bread

€ 11

Tartare de thon mariné au coco et curry madras

Tuna and avocado tartar, cucumber and sesame vinaigrette, lime jelly

€ 10

Vol-au-Vent de pétoncles et des cèpes

Scallops and cèpes vol-au-vent

€ 13

Salade d'avocats et crevettes

Prawn and avocado salad

€ 10

Crème brûlée de foies de volaille, confiture des figues

Chicken liver creme brulee, fig confiture

€ 9

Assiette de charcuterie ou de fromage a partager

Charcuterie or cheese platter to share

€ 12

Les Plats

Joue de bœuf, purée de céleri rave, carottes au cumin et beurre d'orange

Beef cheeks, celeriac purée, carrots in cumin and orange butter

€ 15

Râble de lapin, polenta aux pruneaux, oignons confits

Saddle of rabbit, polenta with prunes, confit onions

€ 14

Cuisse de canard confit, gnocchi aux champignons

Confit duck leg, mushroom gnocchi

€ 13

Pave de cerf, choux rouge acidulée aux raisins, sauce groseilles

Venison steak, braised red cabbage with raisins, red currants sauce

€ 17

Magret de canard aux pêches, risotto de blé

Magret of duck, wheat risotto

€ 15

Filet de saumon au sirop d'érable, pommes de terre aux épinards

Salmon fillet in maple syrup, roasted potatoes with spinach

€ 14

Épaule d'agneau de sept heures, patates douces rôtis

Slow cooked shoulder of lamb, roasted sweet potatoes

€ 16

Entrecôte de bœuf

Beef entrecôte

€ 18

Poêlée de gambas et d'ananas

Fried king prawns and pineapple

€ 17

Les desserts

Selection de desserts de jour (€ 5.50) ou des glaces (€ 2.50)

Daily selection of desserts or ice-cream