



Amuse bouche
Chef's amuse bouche



Potage du moment
Soup of the moment

Truite arc-en-ciel fumée B4s, betteraves marinées, pamplemousse, aneth
House smoked rainbow trout, pickled beets, grapefruit, dill

Chèvre chaud, pain aux raisins grillé à l'huile d'olive, betteraves marinées au xérès
Warm goat cheese, olive oil grilled raisin bread, xeres marinated beets

Boudin noir en chemise, purée de pommes fumées, endive
Blood pudding in puff pastry, smoked apple purée, endive

Foie gras au torchon supplément:7
Foie gras "au torchon"



Jarret de cerf, saucisse, orge crémeux, chou de Bruxelles (pour 2)
Braised venison shank, sausage, creamy barley, Brussel sprouts for 2

Tortellini au fromage, bacon et poireaux dans une sauce rosée
Cheese tortellini, bacon and leek in a rosé sauce

Risotto aux pétoncles sauvages et crevettes, jeunes épinards, parmesan Reggiano
Wild scallop and shrimp risotto, baby spinach and parmigiano Reggiano

Cuisse de canard confite, grelots rissolés au gras de canard et copeaux de foie gras
Duck leg confit, potatoes and foie gras shavings

Poisson du jour
Catch of the day



Dessert de notre carte / Dessert from our menu