

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques, fromage blanc yuzu, sarrazin pousses de moutarde 23

Fresh scallops from Brittany, yuzu flavoured fromage blanc and herbs

Pâté en croute de volaille, canard, cochon et foie gras 25

Paté en croute of poultry, duck, pork, and foie gras

Velouté de cèpes, châtaignes croustillantes 19

Cream of porcini mushroom soup with crispy chestnuts

Œufs fermiers parfaits, sauce meurette 18

Poached farm raised eggs in red wine 'meurette' sauce

Saumon mariné comme des harengs,
Salade de pommes de terre tièdes 18

Marinated salmon prepared like herring, with warm steamed potatoes salad

PLATS

Risotto au potimarron, parmesan 30 mois et champignons des bois 26

Pumpkin risotto, 30 months aged parmesan topped with wild mushrooms

Côte de bœuf Stockman, sauce béarnaise 1KG (pour 2 pers) 95

Prime rib of Stockman beef with bearnaise sauce (for 2 people)

Faux filet de boeuf, race normande 300gr, sauce béarnaise 39

Matured beef sirloin, accompanied by a classic béarnaise sauce

Fricassée de ris de veau aux champignons 38

Fricassée of veal sweetbreads and mushrooms

Côte de veau Filet rôti, sauce normande 32

Veal chop roasted fillet, Normandy sauce

Civet de sanglier aux châtaignes 29

Boar stew with chestnuts

Filet de canette rôti à l'orange 28

Roasted duck breast with orange sauce

GARNITURES

Purée de pommes de terre maison

Homemade potatoe purée

Gratin de macaronis

Mac and cheese

Légumes du jour

Vegetables of the day

Frites fraîches

Freshly prepared French fries

Salade verte
Green salad
(Garniture supplémentaire 8 euros)

(Garniture supplémentaire 8 euros)

FROMAGES

Fromages affinés par Frédéric Ledoux 18

Cheeses from Frederic Ledoux

DESSERTS

Gaufre de monsieur Paul, chantilly maison et chocolat Valrhona 15

*Homemade waffle from Mr Paul's recipe accompanied with homemade
whipped cream and Valrhona chocolate sauce*

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat Valrhona 17

Vanilla ice cream profiteroles with Valrhona chocolate sauce

Tarte Tatin aux pommes, crème crue 14

Apple tarte Tatin served with unpasteurized cream

Soufflé au chocolat noir Valrhona 16

Dark Chocolate soufflé

Café gourmand 13

Gourmet coffee