

## MENU DU MIDI

### LUNDI - MARDI - JEUDI ET VENDREDI

Fines tranches de saumon Gravlax, crème acidulée et focaccia aux algues

*Thin slices of Gravlax salmon, sour cream and seaweed focaccia*

---

Taglierini à l'encre de seiche à la bolognaise de crustacés  
*Taglierini with squid ink and shellfish Bolognese*

ou

Noisettes de canette laquées au miel d'agrumes, endives caramélisées, gnocchis de courge et marron à la sauge

*Duck breast glazed with citrus honey, caramelized endives, pumpkin gnocchi and sage chestnuts*

---

Douceur du moment

*Sweetness of the moment*

<b>ENTREE+PLAT+DESSERT</b>	<b>59</b>
<b>ENTREE+PLAT</b>	<b>52</b>
<b>PLAT+DESSERT</b>	<b>42</b>
<b>PLAT</b>	<b>32</b>

---

Pousses de salade verte du maraicher **11**  
*Green salad shoots from the market gardener*

---

Boule de glace artisanale ou sorbet **7**  
*Scoop of homemade ice cream or sorbet*

Horaire d'ouverture de 11h45 à 14h30

Dernière commande 13h15



## LES ENTREES

Foie gras de canard mi-cuit en croûte de noix de cajou  
chutney de mangue aux dattes de Medjoul, marmelade  
d'oignon de Tropea et brioche dorée au safran

*Half-cooked foie gras with cashew nut crust, mango chutney with Medjoul  
dates, Tropea onion marmalade and golden saffron brioche* **36**

---

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de Normandie, crémeux  
d'artichauts violets, condiment au citron confit et focaccia  
aux algues, zestes de combawa

*Normandy scallops' carpaccio, creamy purple artichokes, lemon confit  
condiment and seaweed focaccia, combawa zest* **36**

## LES PLATS

Pavé de turbot sauvage en viennoise de noisettes, ravioles de  
courge parfumées aux zestes de clémentine et jus au corail  
d'oursins

*Wild Turbot steak with hazelnut viennoise, pumpkin ravioli flavoured with  
clementine zest and sea urchin coral jus* **56**

---

Côte de veau cuite en croûte de châtaignes, légumes  
d'automne cuisinés au sautoir et millefeuille de pommes de  
terre (à partir de 2 personnes) (25 minutes d'attente)

*Veal fillet cooked in a chestnut crust, sauteed autumn vegetables and  
potato millefeuille (from 2 people)* **58**

## LES DESSERTS

17

Coulant au chocolat noir, poire confite à la vanille de  
Madagascar, sorbet orange sanguine (15 minutes)

*Dark chocolate fondant, pear confit with Madagascar vanilla, blood orange  
sorbet*

---

Millefeuille d'ananas croustillant, nage de fruits exotiques et  
sorbet maracuja

*Crispy pineapple millefeuille, exotic fruits and maracuja sorbet*

---

Les fromages d'ici et d'ailleurs

*Cheeses from here and around*

15

