

Les entrées

TARTARE DE BŒUF 22

Olives vertes, moutarde, Louis d'Or

BETTERAVES 19

Vinaigrette au bleu, endives, noix

POIREAUX 18

Vinaigrette à la moutarde, pistaches, huile aux herbes

LÉGUMES DU MARCHÉ 15

Trempeuse chaude, chèvre et halloumi

TRUITE CONFIT 20

Babeurre, raifort et laitue

DORADE 21

Huile boréale, citron, sumac et pavot

FOIE GRAS TORCHON 22

Pain brioche, confiture d'oignon

BOUDIN NOIR 24

Pommes pailles, chutney de pomme et Calvados

PÉTONCLES 27

Purée de panais, sauce à l'érable et jambon

SOUPE À L'OIGNON 14

Fromage et croûton

Menu enfant

PÂTES SAUCE ROSÉE 14

BURGER 14

POULET & FRITES 14

Les plats

MOULES ET FRITES 29

Sauce tomate, chorizo, citron

POT-AU-FEU 33

Saumon, bouillon de poulet et légumes racines

PÂTES DU MOMENT 30

MORUE D'ISLANDE 38

Bouillabaisse, ratte, fenouil et croûton

COQ AU VIN 35

Champignons, lardons, sauce au vin rouge

MAGRET DE CANARD 38

Gastrique, betterave et chocolat

SHORT RIBS DE BŒUF 40

Façon bourguignon, jus de viande, aligot

Les viandes

ONGLET 36

CONTRE-FILET 46

FAUX-FILET 54

FILET MIGNON 58

Toutes les viandes sont servies avec frites maison et sauce.

À-côtés

FRITES MAISON 7

SALADE VERTE 9

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES 16

ALIGOT DE POMME DE TERRE 10