



**Entrée, plat, dessert : 39,00 €**  
**Entrée/plat ou plat/dessert : 33,00 €**

## Les entrées

---

Fricassée de pieds de couteau en persillade, céleri rave et ail des ours snacké	11,00 €
<i>Solen fricassee with parsley, celeriac and snacked wild garlic</i>	
Espuma de pomme de terre à l'estragon, œuf parfait et poêlée d'asperges blanches	11,00 €
<i>Potato espuma with tarragon, soft boiled egg and pan-fried white asparagus</i>	
Chiffonnade de jambon de Bayonne	11,00 €
<i>Plate of sliced Bayonne's ham</i>	
Terrine de lapin et pickles maison	11,00 €
<i>Homemade rabbit terrine and pickles</i>	

## Les plats

---

La pêche du jour	24,00 €
<i>Fish of the day</i>	
Gnudi poêlés à la sauge, crème d'artichaut et fondue au comté	24,00 €
<i>Pan-fried gnudi with sage, artichoke cream and comté cheese fondue</i>	
Suprême de volaille fermière, mousseline de carottes, petits pois à la française	24,00 €
<i>Farm poultry supreme, carrot mousseline, French peas</i>	
Cœur de rumsteck épais, pommes grenailles et échalotes confites	24,00 €
<i>Beef rump steak, baby potatoes and shallot confit</i>	

## Les desserts

---

Le fromage du moment	10,00 €
<i>Season's cheese</i>	
Riz au lait, ananas et granola maison	10,00 €
<i>rice pudding, pineapple and homemade granola</i>	
Chou tout chocolat et glace vanille	10,00 €
<i>Chocolate puff pastry with vanilla ice cream</i>	
Crumble tiède aux pomme et poire, glace yaourt	10,00 €
<i>Warm apple and pear crumble with yoghurt ice cream</i>	
Café gourmand ( <i>hors formule</i> )	9,00 €

