



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

Les entrées

Crème froide de fèves, œuf parfait et jambon de pays	11,00 €
<i>Cold cream of broad bean soup, soft boiled egg and cured ham</i>	
Sardines confites, concombre et tomates colorées	11,00 €
<i>Candied sardines, cucumber and coloured tomatoes</i>	
Chiffonnade de jambon de Bayonne	11,00 €
<i>Plate of sliced Bayonne's ham</i>	
Pressé de canard et houmous de petits pois	11,00 €
<i>Duck terrine and pea hummus</i>	

Les plats

La pêche du jour	24,00 €
<i>Fish of the day</i>	
Risotto d'artichauts, comté et noix de cajou	24,00 €
<i>Artichoke, comté and cashew nut risotto</i>	
Poitrine de cochon croustillante, mousseline de carottes, oignons rouges nouveaux rôtis	24,00 €
<i>Crispy pork belly, carrot mousseline and roasted spring onions</i>	
Cœur de rumsteck épais, pommes grenailles et haricots verts au beurre	24,00 €
<i>Beef rump steak, baby potatoes and buttered green beans</i>	

Les desserts

Le fromage du moment	10,00 €
<i>Season's cheese</i>	
Pavlova à la fraise, glace framboise	10,00 €
<i>Strawberry Pavlova and raspberry ice cream</i>	
Mousse au chocolat et glace noisette	10,00 €
<i>Chocolate mousse and hazelnut ice cream</i>	
Panna cotta à la fève tonka, nage de cerises et amandes	10,00 €
<i>Panna cotta with tonka bean, cherry soup and almond</i>	
Café gourmand (<i>hors formule</i>)	9,00 €

