

Carte déjeuner

Servie du mercredi au samedi midi (sauf férié)

SL sans lactose V végétarien SG sans Gluten

Entrée, plat et dessert 36€ Entrée et plat ou plat et dessert 29€

Amuse bouche

V Tomate, argousier

Tuile soufflée au chèvre de Canaple

Entrées

SL/SG/V Œuf parfait, endive cacahouète, vinaigrette poireaux

SG Quenelle de Saint-Jacques de nos côtes, mousseux d'américaine

Raviole grasse de Haddock de chez JCD, poudre de peau

Plats

SG un poisson sauvage, butternut, bouillon intense

SL Magret de canard IGP juste fumé, jus corsé

SL Pomme de Ris de veau croustillante suppl. 25€

SL/SG Lièvre français en deux service Suppl. 25€

- Sénateurs couteaux
- Antonin carême

Desserts

SL chocolat, chocolat

SG Crème brûlée vanilla

SG Glace du moment

Lunch Menu

From Wednesday lunch to Saturday lunch

SL Without lactose **V** vegetarian **SG** without Gluten

Starter, main and desert 36€

Starter and main or main and desert 29€

Amuse bouche

V Timato, Sea buckthorn

Caramelized biscuit, Canaple goat cheese

Starter

SG Scallops Quenelle, Américaine foamy sauce

Haddock ravioli, haddock skin powder

SL/SG French boar Terrine, Cumberland sauce

Main

SG Wild fish, butternut squash purée, bouillon

SL Smoked Duck breast, full-bodied juice

SL Crispy calf sweatbread suppl. 25€

SL/SG French Hare in twi courses Suppl. 25€

- Sénateurs couteaux

- Antonin carême

Desserts

SL Chocolate, pear

SG Crème brulée vanilla

SG Ice cream of the moment