

Entrées

La croute aux morilles et vin jaune, œuf parfait à 64° <i>Morel mushroom, bread and perfect egg</i>	20€
Foie gras de canard, épices douces et vieux rhum, chutney de kiwi et toasts <i>Duck foie gras with sweet spices and old rum, kiwi chutney and toast</i>	26€
Carpaccio de St Jacques, vinaigrette aux agrumes <i>Scallop carpaccio, citrus sauce</i>	24€
La planche de jambon Ibérique « Cebo de campo » (100g) <i>Iberian ham</i>	26€

Plats

Risotto crémeux aux champignons des sous-bois, St Jacques snackées <i>Creamy risotto with wild mushroom, seared scallops</i>	32€
Médailon de cabillaud rôti, sauté de girolles et pousses d'épinards, jus de coquillages <i>Roasted cod, sautéed chanterelle mushrooms and baby spinach leaves, shellfish sauce</i>	28€
Filet de bœuf sauce au poivre, poêlée de légumes et pommes de terre grenailles <i>Beef tenderloin with pepper sauce, sautéed vegetables and baby potatoes</i>	36€

Fromage et Desserts

Camembert farci au mascarpone truffé et ses herbes folles <i>Camembert stuffed with truffled mascarpone and wild herbs</i>	12€
Fondant coulant au chocolat signature façon cookie, glace vanille (12 minutes de cuisson) <i>Signature molten chocolate fondant cookie-style, vanilla ice cream</i>	12€
Poire pochée, crémeux vanille et spéculoos <i>Poached pear, vanilla cream and Speculoos</i>	12€

1 Boule : 3€ 2 Boules : 6€ 3 Boules : 9€ 4 Boules : 12€

Glaces: Vanille, chocolat, café, banane nuty, pop corn

Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee, banana and hazelnut chocolate, popcorn

Sorbets: Citron, fruits rouges: (myrtille, cassis, framboise, fraise des bois)

Sorbet: lemon, red berries (blueberry, blackcurrant, raspberry, wild strawberry)