

## LUNCH DU JOUR • 29€

2 services  
*selon l'humeur du Chef*  
du lundi au samedi de 12h à 14h

## menu enfant • 18€

1 boisson  
+ pâtes à la napolitaine et fromage  
ou boulette, frites et compote  
+ 1 glace Ben&Jerry's

## À PARTAGER

### À la découverte du Caviar • 30 gr • 110€

*Beurre et toast fin*  
+ 2 coupes de Champagne ou 2 shots de vodka

## entrées FROIDES

**Magret de canard fumé** ..... 25 €

*Caviar de pomme / Vanille / Tuile de pain*

**Burrata Di Buffala** ✓ ..... 19 €

*Courge confite / Pignons de pin / Gremolata*

**Tartare de Bœuf** ..... 21 €

*Truffe / Émulsion de pommes de terre /  
Cédrat / Ciboule*

**Les Huîtres creuses de Normandie N°3**

**Par 6 • 9 • 12 pièces** ..... 17 € • 24 € • 30 €

*Vinaigrette d'échalotes / Citron /  
Beurre au Sel de Guérande*

**Carpaccio de Gambas** ..... 25 €

*Tobiko / Jeunes pousses / Émulsion yuzu et cacao /  
gambas crue*

## entrées CHAUDES

**Filet de Caille** ..... 24 €

*Mousseline de panais / Poire crue / Moutarde*

**Risotto** ✓ ..... 15 €

*Courge / Persil / Crumble de parmesan et noix*

**Foie gras poêlé** ..... 25 €

*Chips de pommes / Pain d'épice / Consommé*

**Velouté de Butternut** ✓ ..... 12 €

*Croûtons / Huile de truffe / Herbes fraîches*

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?  
Notre responsable vous renseignera volontiers !  
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.

## HOMARD

demi • entier

**Homard à l'armoricaine** ..... 40 € • 58 €

Tomates / Estragon / Beurre / Echalotes /  
Tagliatelles

**Coc'Homard** ..... 44 € • 60 €

Haricots coco / Pois gourmands / Bisque

## POISSONS

**Dorado** ..... 28 €

Ratatouille de légumes racines /  
Fenouil / Vitelotte / Beurre d'agrumes

**Sole « Meunière »** ..... 48 €

Écrasé de pommes de terre / Beurre / Persil /  
Légumes chauds

**Cabillaud** ..... 32 €

Nori / Crème de coquillages / Chou Kale /  
Galette de riz frit

**Thon rouge Mi-Cuit** ..... 35 €

Croûte de poivre / Patates douces /  
Vierge de mangue et citron confit

## VIANDES

**Tournedos Holstein façon « Rossini »** ..... 37 €

Foie gras / Échalotes acidulées / Grenailles /  
Écume à la truffe

**Entrecôte Maturée, 300gr** ..... 39 €

Panais confits / Écrasé de pommes de terre fumées /  
sauce bordelaise

**Magret de Canard** ..... 35 €

Orange / Carottes fanes / Maïs grillé

## GIBIER

**Filet de biche** ..... 37 €

Endive braisée / Légumes racines mijotés /  
Sauce au whisky

**Rable de lièvre** ..... 34 €

Chou croquant / Champignons des sous-bois /  
Moutarde Pickels

**Pigeonneau, la cuisse et le filet** ..... 33 €

Charbon végétal / Purée légère / Truffe /  
Réduction de carcasse

**Civet de marcassin servi en cocotte** ..... 29 €

Duchesse / Jonagold au four

## DESSERTS

**Madeleine** ..... 13 €

Fleur d'oranger / Sorbet au miel /  
Crèmeux à l'orange

**Sabayon** ..... 15 €

Cannelle / Poire pochée / Crumble / Rhum

**Chocolat** ..... 14 €

Tarte sucrée / Ganache chocolat /  
Noix de pécan caramélisées

**Pomme** ..... 13 €

Confite au four / Chibouste de noix /  
Tuile craquante / Pomme tartare

**Fromages affinés de la Fromagerie  
des Vennes** ..... 20 €

Choix de fromages affinés dans les caves  
naturelles de la fromagerie / sélection de pains /  
chutney / sirop de Liège

**Irish coffee - Italian coffee**

**French coffee** ..... 13 €