



19h00 - 23h30
Epicerie fine

Radis roses	8 €
Houmous & salade de pois-chiches, tahine, menthe	10 €
Pommes dauphines, sauce tartare	8 €
Gambas croustillantes, basilic, piquillos	13 €
Tarama maison, pain brioché	11 €
Œufs bio mimosa, poutargue & ciboulette	8 €
Petites sardines, pain grillé	12 €
Filet d'espadon fumé	11 €
Mortadelle à la truffe	13 €
Saucisson sec, salaison du Béarn	10 €
Chorizo de bœuf de Galice	12 €
Chabichou	10 €
Tomme aux fleurs	11 €
St Nectaire	10 €

Prix nets TTC. Service compris. Viandes bovines d'origine France & U.E.

ENTRÉES

Velouté de courge, crème d'Isigny, estragon	9 €
Tarte tiède aux champignons, cresson, noix	12 €
Pâté-croûte, volaille fermière, foie gras, figues	16 €
Salade d'endives & Speck, noisette, œuf bio	11 €
Crudo de poisson selon arrivage, citron, olive, salicorne	13 €

PLATS

Pavé de bœuf & sauce poivre, pommes dauphines	25 €
Gigot d'agneau à la flamme, navet, choux, ail confit	23 €
Volaille «Ferme du Luteau», légumes au sautoir	22 €
Tartare de bœuf Normand au couteau, frites maison	19 €
St Jacques en coquille, purée de pommes de terre & jus de rôti	26 €
Poulpe rôti entier, betteraves, zaatar	54 €
Daurade royale, fenouil, agrumes, aneth	21 €
Gnocchi au citron, olives, épinards, pecorino	18 €
Plat du jour	PM €

SALADES

Salade de saison	16 €
Pousses d'épinard, lard fumé, œuf bio, champignons de Paris, échalotes, Pain de campagne	
Assiette "Grand Amour"	14 €
Pois-chiches, pomme, trévisse, betteraves, oignons nouveaux Pecorino, menthe	

DESSERTS

Coupe de Chantilly	3 €
Mousse au chocolat extra-bitter, sel de Maldon	8 €
Crème brûlée, vanille de Madagascar	8 €
Pomme fondante, pain d'épice, crème d'Isigny	10 €
Tarte banane & praliné, pécan & cacahuète, chantilly	12 €
Choux praliné, crème de café	11 €
Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)	9 €

Glaces: Chocolat mendiant, vanille, praliné amaretto
Sorbets: Cacao extra-bitter, fraise