

À LA CARTE

Salade d'endives, fourme d'Ambert, pomme et noix **7 €**

Houmous et focaccia **8 €**

3 Huîtres d'Oléron fines de claires **9 €**

Saucisson à l'ail, cornichons **9 €**

Tartare de maquereau, grenade, olives de Kalamata, bergamote **14 €**

Pommes de terre au four et sauce tartare **6 €**

Soupe de rutabaga et sarrasin grillé **7 €**

Chou fleur rôti, scorsonère et bagna cauda **8 €**

Beignets de blette et chicorée, salsa verde **8 €**

Empanadas à l'oignon et raclette, sauce chimichurri **10 €**

Œuf parfait, champignons et persillade **11 €**

Boudin noir grillé, purée de patates douces, raifort **15 €**

Magret de canard fermier entier aux herbes **35 €**

FROMAGE ET DESSERTS

Morbier, pâte de coings et noisettes **8 €**

Panna cotta, agrumes et fregolotta **7 €**

Fondant au chocolat, chantilly et pistaches **7 €**

Tarte tatin aux pommes et poires, crème crue **7 €**

Nos viandes sont françaises, nos légumes sont bio et viennent de France,
nos poissons sont issus de la pêche durable.

TO SHARE

Endive salad, fourme d'Ambert, apple and walnuts €7

Hummus and focaccia €8

3 fine de Claire Oléron oysters €9

Garlic sausage, gherkins €9

Mackerel tartare, pomegranate, Kalamata olives, bergamot €14

Baked potatoes and tartar sauce €6

Rutabaga and grilled buckwheat soup €7

Roasted cauliflower, black salsify and bagna cauda €8

Chard and chicory fritters and salsa verde €8

Onion and raclette empanadas, chimichurri sauce €10

Perfect egg, mushrooms and parsley €11

Grilled black pudding, sweet potato purée, horseradish €15

Whole farm-raised with breast with herbs €35

CHEESE AND DESSERTS

Morbier, quince paste and walnuts €8

Panna cotta, citrus fruits and fregolotta €7

Chocolate fondant, whipped cream and pistachios €7

Apple and pear tart tatin, raw cream €7

Nos viandes sont françaises, nos légumes sont bio et viennent de France,
nos poissons sont issus de la pêche durable.