



Les entrées

La Soupe à l'oignon 8€

Gratinée et servie avec son condiment, toast grillé

La revisite du poireau vinaigrette 8€

Jaune d'œuf confit à l'huile d'olive, vinaigrette d'estragon

Éclat de Grèce 9€

Crème de féta AOP à la menthe et pistaches grillées, betteraves à l'étuvée

Le velours brun 9€

Velouté de champignons et sa poêlée, éclats de noisettes grillées

Tarte fine 9€

Crème de Pont-l'Evêque AOP et lard grillé, salade verte



Les plats

La truite 19€

Pavé snacké, riz pilaf et son fumet crémé thym-citron

Les tagliatelles de la mer 21€

Fruits de mer du moment, bisque de crevette grise

La canette 21€

Filet sauté, déclinaison de carottes, jus de viande à la figue

Le carré de porc 17€

Cuit lentement, mille-feuille de pomme de terre, jus aux 5 baies

Perles dorées 17€

Perles de blé à la crème de butternut, pignons de pin et courge rôtie

Les desserts

Les desserts sont à commander en début de repas

Le Janjac 8€

Yaourt façon Janjac, compotée de pommes caramélisées, émulsion vanillée

Le Finger 9€

Façon tiramisu, ganache et biscuit imbibé arabica, mousse mascarpone

La tartine citron revisitée 9€

Sablé au zeste et son crémeux, meringue française, sorbet citron

La poire 8€

Pochée à la vanille, crumble et sauce chocolat, glace vanille

La rhubarbe 9€

Financier et tuile croquante amande, compotée de rhubarbe confite et son sorbet



Starters

Onion soup 8€

Onion soup gratinated and served with condiments and toasted bread

Revisited leek Vinaigrette 8€

Egg yolks confit in olive oil, tarragon vinaigrette

Flavor of Greece 9€

AOP feta cream with mint and roasted pistachios, steamed beets

Brown velvet 9€

Cream of mushroom soup with pan-fried mushrooms and roasted hazelnuts

Refined tart 9€

Pont L'évêque AOP cream, grilled lard and green salad



Main courses

The trout 19€

Seared trout steak, pilaf and its thyme and lemon aroma

Sea tagliatelle 21€

Tagliatelles, Seafood of the moment and prawn bisque

Duckling 21€

Duckling fillet, carrot variation, fig flavoured meat juice

Loin of pork 17€

Slow cooked pork loin rack, potato millefeuille, five-berry jus

Wheat pearls 17€

Wheat pearls with butternut cream, pine nuts, and roasted squash

Desserts

Desserts must be ordered at the beginning of the order.

Le Janjac 8€

JanJac-style yogurt served with a caramelised applesauce, Vanilla emulsion

Finger 9€

Tiramisu-style, ganache and Arabica-soaked biscuit, mascarpone mousse

Lemon tart revisited 9€

Zest shortbread with cream, French meringue, lemon sorbet

The pear 9€

Vanilla flavoured poached pear, crumble, chocolate sauce, and vanilla ice cream

Rhubarb 9€

Almond financier, crispy almond biscuit, candied rhubarb compote and its sorbet