



# PLATS



## Filet d'Eglefin

24 €

*Rôti au beurre, mousseline de pomme de terre, blette, sauce hollandaise à l'ail des ours*  
Haddock roasted in butter, creamy mash potatoes, chard, wild garlic hollandaise sauce

## Turbot

39 €

*Artichaut poivrade, radis, amandes de mer*  
Turbot cooked à la plancha, artichoke, raddish, dog cockle

## Paleron de veau

24 €

*Confit 12 heures, gratin de courgette au lait de coco, framboise, serrano*  
Confit veal chuck for 12 hours, zucchini gratin with coconut milk, raspberry, serrano ham

## Homard Tourbillon

68 €

*Mousseline de pomme de terre, sauce vanille de Madagascar*  
Lobster, with creamy mash potatoes, vanilla sauce

## Carré d'agneau

39 €

*En croûte de pistache, petit pois, carotte, jus au basilic*  
Lamb rack with pistachio crust, peas, carrots and basil jus

## Côte de bœuf Normande fumée (pour deux à partager)

78 €

*Croquette de pomme de terre, sauce barbecue*  
Smoked Normandy prime rib of beef, potato croquette and barbecue sauce (for two to share)

## Le végétarien du Chef

22 €

*Mousseline de pomme de terre, carotte, petit pois, blette, condiment au piment d'Espelette*  
Creamy mash potatoes, carrots, peas, chard, Espelette pepper

