

Entrées

- * Tartare de saumon, huîtres et bar au gingembre **12€**
 - * Terrine de campagne de mon apprentissage, toasts de pain grillé **11€**
 - * Œufs mimosa comme autrefois **10€**
- Crème légère de potiron aux brisures de châtaignes et dés de comté **11€**
Terrine de kakos et foie gras de canard, lentilles au vieux vinaigre **13€**
Saumon mariné façon hareng, pommes de terre à l'huile **12€**
Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne **12€**
Salade de betterave rouge et haddock fumé **13€**

Plats

- * Joes de bœuf cuisinées façon daube aux carottes fondantes **20€**
 - * Pavé de cabillaud cuit au court-bouillon, quelques légumes en aïoli **23€**
 - * Volaille Fermière rôtie au beurre d'herbes, petits oignons, lardons et champignons **21€**
- Côte découverte de veau du Pays Basque, haricots du Lauragais à la graisse d'oie **23€**
Parmentier de cuisse de canard croisé au vin rouge, pommes gaufrettes **20€**
Escalope de veau panée, pâtes fraîches au basilic **21€**
Filet de daurade royale grillé à la plancha à la grenobloise **22€**
Basse côte blonde d'Aquitaine à l'échalote, purée de mon enfance **22€**

Desserts

- * Crème caramel à l'ancienne **9€**
 - * Tarte aux fruits du jour **10€**
 - * Riz au lait à la vanille **9€**
- Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud **10€**
Ile flottante, caramel fleur de sel **9€**
Quenelles au chocolat noir, crème anglaise **10€**
Pruneaux au vin rouge, aux épices douces **8€**
Baba au vieux rhum **10€**
Fromage de saison **8€**



La Formule Café (tous les jours, midi et soir)

* Entrée + * Plat + * Dessert (sur les plats avec un astérisque) **37€**

La Formule Déjeuner (à l'ardoise, de 12h à 15h30, du lundi au vendredi)

Plat du jour **18€**
Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour **21€**
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour **27€**

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Entrées/Starters

Œuf mollet pané, sauce vin rouge, oignons et champignons
Soft boiled egg rolled in breadcrumbs, red wine sauce, onion and mushrooms
15€

Châtaignes de mer, mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursins
Sea urchins with mousseline of scrambled eggs
18€

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé
6 snails from Burgundy, parsley butter
14€

Ravioli de langoustine, légèrement émulsionnée
Scampi ravioli with shellfish sauce
19€

Terrine de foie gras de canard maison, pain de campagne toasté
Terrine of foie gras, served with toasted wholewheat bread
18€

Plats/Main Courses

Gambas croustillantes au basilic et vinaigrette aux agrumes
Deep fried king prawns with basil and citrus vinaigrette
24€

Tête de veau, langue et cervelle snackées, pommes vapeur, sauce gribiche
Calf's head, tongue and brain sautéed with boiled potatoes and 'gribiche' sauce
25€

Caille farcie au foie gras, échalotes grises et lentilles vertes du Puy
Quail stuffed with foie gras, grey shallots and green lentils from Puy
29€

Saucisse fraîche au couteau, purée de pommes de terre faite maison
Fresh sausage, homemade mashed potatoes
20€

Coquilles Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, salade de pousses d'épinards
Scallops roasted with salted butter, baby spinach leaves
18€ (3 pièces)
25€ (5 pièces)

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts – all our dishes are homemade 
Prix nets service compris – Net prices service included

