



## Les Entrées

<b>Entrée du Marché sur l'ardoise</b> <i>Starter / Entrée of the day - See blackboard</i>	7,50€
<b>Poêlée de champignons et escalope de foie gras de canard</b> <i>Sautéed mushrooms and foie gras</i>	12.50€
<b>Foie gras de canard, chutney d'oignons grelots</b> <i>Duck foie gras, chutney grelot onions</i>	12.50€
<b>Salade de magret de canard fumé, fruits secs et copeaux de foie gras</b> <i>Smoked duck salad and foie gras</i>	10.00€
<b>Poêlée d'escargots de Bourgogne et pommes de terre ratte, beurre persillé</b> <i>Burgundy snails sautéed ratte potatoes and herb butter</i>	7.00€
<b>Saumon de Norvège mariné à l'aneth, crème légère à l'Avruga</b> <i>Fresh salmon from Norway marinated with dill and light cream</i>	9.50€
<b>Gratinée traditionnelle à l'oignon d'Auxonne</b> <i>Traditional onion soup from Auxonne</i>	8.50€
<b>Salade de Saint-Jacques d'Erquy, mesclun de salade et suprêmes d'agrumes</b> <i>Pan-fried Scallops with young spinach leaves and citrus fruits</i>	12.00€
<b>Langue de veau tiède sauce ravigote, mesclun de salade</b> <i>Warm veal tongue ravigote sauce, mesclun salad</i>	7,50€
<b>6 Huîtres Fines de claire N°2 Marennes Oléron par ostréiculteur Mr David Hervé</b> <i>Fine de claire N°2 oysters from Marennes Oléron</i>	15.00€
<b>9 Huîtres Fines de claire N°2 Marennes Oléron par ostréiculteur Mr David Hervé</b> <i>Fine de claire N°2 oysters from Marennes Oléron</i>	22.50€

## LES POISSONS & CRUSTACES

### **Le Saumon 14.00€**

Pavé de Saumon cuit à l'unilatérale, fondue de poireaux  
Pan fried salmon with tagliatelle and vegetables

### **La Saint-Jacques 22.00€**

Saint Jacques d'Erquy poêlées, endives braisées et beurre aux agrumes  
Saint Jacques Erquy pan braise endives and citrus butter

### **Le Lieu 17.00 €**

Filet de lieu poêlé, fricassée de champignons et pommes de terre écrasées  
Seared pollock fillet, mushroom fricassée and mashed potatoes

### **Le Cabillaud 20€**

*Dos de cabillaud rôti, ventrêche de porc noir de Bigorre, fondue de choux  
vert et jus de veau*

*Roasted Cod steak, sliced black pork bacon from "Bigorre", cabbage and meat sauce*

## LES VIANDES & ABATS

### Le Bœuf

Entrecôte de boeuf de race Montbéliarde poêlée,  
beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois

Beef rib grilled green salad and potato gratin

Pour 1 personne environ (300gr) 24 €

Pour 2 personnes (600gr) 48 €

### Le Canard 19€

Magret de Canard rôti sauce miel et thym, purée maison

Roast duck fillet with honey and thyme sauce and homemade purée.

### L'agneau 24 €

Carré d'agneau au romarin, purée à l'huile d'olive  
et légumes oubliés

Rack of lamb with rosemary, purée with olive oil, garden vegetables

## LES ABATS DE VEAU

Tête de veau, sauce ravigote et légumes de saison 25€

Steamed veal head, capers and fresh herbs vinaigrette, season vegetables

\*\*\*

Tranche de foie de veau poêlée, vinaigre de xérès  
et purée de pommes de terre 22€

Pan-fried veal liver Xeres Vinegar sauce and mash potatoes

\*\*\*

Fricassée de rognons de Veau à la graine de moutarde 24€

Veal kidneys fricassee with seeds mustard sauce

\*\*\*

Ris de Veau Français dorés au sautoir, épinards en branches  
et jus au citron vert 28€

autéed veal sweetbread, fresh spinach and lime sauce

## Fromage



Tomme du Morvan

7.50€

**Merci de commander vos desserts en début de repas**  
Please may order your dessert at the beginning

## Les Desserts

### **Crème brûlée à la vanille 7€**

Crêpes Suzette façon Monsieur Marc (Prêtes en 15 mn) Crepes Suzette way Marc (Ready in 15 mins)	13.00 €
Crumble de coing et pomme, glace vanille Quince and apple crumble, vanilla ice-cream	8.50€
Gratin de poires sabayon au marc de Bourgogne et sorbet poire Gratinated pear, marc de Bourgogne sabayon and pear sorbet	7.50€
Nougat glacé au coulis d'abricots Nougat and apricot coulis	7.00€
Sphère croquante au chocolat noisette « Gianduja » Sphere crunchy chocolate hazelnut "Gianduja"	9.00€
Baba au Rhum, minestrone de fruits	7.50€
Palette de Sorbets, framboise, poire william et mandarine Range of sorbets, raspberry, tangerine and pear william	7.00€
Sorbet framboise, arrosé d'eau de vie de framboise	9.00€
Sorbet poire william arrosé d'eau de vie de poire	9.00€

Origine des viandes bovines : Pologne, Allemagne et Hollande  
**Prix nets en euros, taxes et service compris (service 15% sur le hors taxe)**