

## Nos entrées – Our appetizers

<b>Saumon mariné au paprika, sorbet basilic</b> .....	15 €
<i>Marinated salmon with Paprika, basilic sorbet</i>	
<b>6 huitres d'Asnelles n°3 de la Famille Lévêque</b> .....	15 €
<i>6 oysters n°3 from the farmer of the Lévêque Family</i>	
<b>Velouté de potimarron</b> .....	12 €
<i>Pumpkin soup</i>	
<b>Œuf parfait « label rouge » crème de maïs, pickles d'oignons, croûtons</b> .....	12 €
<i>Perfect egg "label rouge" corn cream, onion pickles and crusts</i>	
<b>Marbré de foie gras aux figues, condiments au coing, brioche toastée</b> .....	19 €
<i>Marbled foie gras with figs, quince condiments and toasted brioche</i>	

## Nos plats – Our main courses

<b>Magret de canard, sauce à la framboise, patate douce en deux textures</b> .....	24 €
<i>Duck breast, raspberry sauce, sweet potatoes t in two textures</i>	
<b>Pièce de bœuf façon tournedos, gratin de macaroni à l'huile de truffe</b> .....	26 €
<i>Tournedos-style beef, macaroni gratin with truffle oil, Foie gras sauce</i>	
<b>Pavé de saumon, purée de panais, carottes et panais rôtis, jus de cresson</b> .....	22 €
<i>Salmon pavé, parsnip purée, roasted carrots and parsnips, watercress juice</i>	
<b>Dos de cabillaud en croûte de chorizo, quinoa</b> .....	21 €
<i>Cod fillet with chorizo crust, quinoa</i>	

## Nos fromages – Our cheese platter

<b>Plateau de fromages à volonté</b> .....	12 €
<i>Cheese plater - unlimited</i>	

## Nos desserts – Our desserts

<b>Entremet au chocolat, mandarine en plusieurs textures, zeste de main de bouddha</b> ....	12 €
<i>Chocolate entremet, with mandarine, Buddha Hand zest</i>	
<b>Pavlova à la figue, glace au nougat</b> .....	12 €
<i>Original Pavlova, a delicious meringue with whipped cream, figs and nougat ice cream</i>	
<b>Poire pochée à l'hibiscus, nougat glacé piémontais, ganache pistache</b> .....	12 €
<i>Poached pear with hibiscus, Piedmont iced nougat, pistachio ganache</i>	
<b>Crèmeux citron, fenouil confit</b> .....	12 €
<i>Lemoncurd, candied fennel</i>	