

Entrées :

- La terrine de foie d'oie maison, Farandole de fruits,
Gelée de Calvados du Pays d'Auge* 32 €
Gooseliver pastete, toast and seasonal fruits
- Le Tartare de scampis à l'Arènkha, bouillon léger à la citronnelle* 23 €
Large Prawns tartare with Arènkha
- Le carpaccio de Saint-Jacques, Foie gras poêlé, Pommes rôties* 29 €
Saint-Jacques Carpaccio, roasted Gooseliver
- Le homard de notre vivier en salade, Mayonnaise maison 2 cts* 76 €
Lobster's salad, Mayonnaise 2 pers

Plats :

- Le filet Pur de Bœuf Blanc Bleu Belge grillé, Béarnaise maison,
Pommes Pont Neuf* 35 €
Grilled fillet with Béarnaise sauce, Pommes Pont Neuf
- Le double filet de dorade, Purée à l'Ail, Tomates confites et sauce de
l'Est au Yuzu* 32 €
*The double filet of sea bream, Garlic puree, Candied tomatoes Sauce
with Lemon and Vodka*
- Le Pintadeau cuit en Basse Température au Vin Jaune et Morilles* 29 €
Guinea fowl with Yellow wine and Morels
- Le Magret de Canard cuit en Basse Température, Porto réduit et
Kumquats* 35 €
The Duck Breast with Port and kumquats