

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

(Du lundi au vendredi)
(from Monday to Friday)

Entrée, plat ou Plat, dessert - 35 Eur par personne

Entrée, plat et dessert - 45 Eur par personne

Starter, main dish or Main dish, dessert - 35 Eur per person

Starter, main dish and dessert - 45 Eur per person

Notre Suggestion du Jour - Our Special of the day



PRIX NETS / NET PRICES

* Plats sans gluten / * Gluten free dishes

Boisson non comprise / Drink non included

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées - TVA: 20 % sur les vins et alcools"

VAT: 10% on food and non-alcoholic beverages - VAT: 20% on wines and spirits "

Origine viande: France / Origin of meat: France

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our dishes are homemade and made on the spot from raw products

Entrées / Starters

Velouté de panais et ravioles de légumes façon "Dimsum"

Soup of parsnips and vegetable ravioli "dimsum"

16 €

Langoustines crues et cuites, carpaccio de betteraves au vinaigre de cidre*

Raw and cooked langoustines, carpaccio of beet with cider vinegar

19 €

Pâté en croûte maison

Homemade crust pie "pâté"

18 €

Foie Gras de canard, pâtes de fruits de coing

Duck foie gras, quince jelly

18 €

Plats / Main dishes

Persillé de boeuf black Angus, purée de céleri et légumes d'antan*

Black Angus beef, mashed celery and vegetables of yesteryear

29 €

Risotto aux gambas*

Prawns' risotto

26 €

Filet de bar, poulpe et seiche grillé, kumquat confit et bouillon au gingembre

Filet of bar, grilled octopus and cuttlefish, confit kumquat and ginger broth

28 €

Coquilles Saint-Jacques de Dieppe et purée de potimarrons rôtis

Scallops from Dieppe and mashed roasted pumpkin

28 €

Desserts

Tarte citron-yuzu , éclats de meringue, suprêmes de citron vert et jaune

Lemon-Yuzu tart, meringue, green and yellow lemon

12 €

Flan Vanille

Vanilla flan

12 €

Tarte Tiramisu au caramel et café

Tiramisu tart coffee and caramel with mascarpone cream

12 €