



|                                                                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La charcuterie du moment<br><i>Selected cold meat</i>                                                                                                     | 8€  |
| Terrine de campagne maison / pickles<br><i>Homemade meat terrine / pickles</i>                                                                            | 11€ |
| Arancini à l'encre de seiche & scamorza / aioli<br><i>Squid ink arancinis with scamorza / aioli</i>                                                       | 13€ |
| Langue de veau grillée, céleri sauce gribiche<br><i>Grilled veal tongue, celery salad</i>                                                                 | 13€ |
| Tatin d'endives, espuma de bleu, noix<br><i>Chicory tart, blue cheese cream, nuts</i>                                                                     | 13€ |
| ***                                                                                                                                                       |     |
| Caillette de porc aux herbes, purée de pomme de terre, jus<br><i>Pork meatball with herbs, mashed potatoes &amp; gravy</i>                                | 24€ |
| Ris de veau, purée, champignons, chips de jambon & jus<br><i>Veal sweetbread, mashed potatoes, mushrooms, ham chips &amp; gravy</i>                       | 39€ |
| Chou farci au lieu & haddock, bisque crémée, coques<br><i>Green cabbage stuffed with pollock &amp; haddock, creamy bisque, cockles</i>                    | 28€ |
| Raviolis farcis ricotta, butternut & noisettes, crème de champignons<br><i>Raviolis stuffed with ricotta, butternut squash &amp; nuts, mushroom cream</i> | 24€ |
| ***                                                                                                                                                       |     |
| Fromages<br><i>Selected cheeses</i>                                                                                                                       | 10€ |
| Poires & coings confits au vin chaud, gâteau moelleux à la noisette, crème crue<br><i>Candied pear &amp; quince, chestnut cake, white cream</i>           | 9€  |
| Brownie chocolat cacahuètes, crème anglaise<br><i>Chocolate brownie with peanuts, custard</i>                                                             | 9€  |