



La charcuterie du moment <i>Selected cold meat</i>	8€
Terrine de campagne maison / pickles <i>Homemade meat terrine / pickles</i>	11€
Panisses / aioli <i>Chickpea fries / aioli</i>	11€
Anguille fumée, salsifis grillées & tarama <i>Smoked eel, grilled salsify & tarama</i>	15€
Saint Jacques, crème de céleri, poires, vinaigrette à l'ail noir <i>Scallops, celery cream, pear, black garlic dressing</i>	17€

Selle d'agneau farcie aux herbes, légumes rôtis, jus <i>Lamb saddle stuffed with herbs, roasted vegetables, gravy</i>	28€
Ris de veau, purée, champignons, chips de jambon & jus <i>Veal sweetbread, mashed potatoes, mushrooms, ham chips & gravy</i>	39€
Chou farci au lieu & haddock, bisque crémée, coques <i>Green cabbage stuffed with pollock & haddock, creamy bisque, cockles</i>	28€
Boulettes de lentilles & champignons, compotée d'oignons & carottes, crème moutarde <i>Lentils & mushroom croquettes, onions & carrots, mustard cream</i>	24€

Fromages <i>Selected cheeses</i>	10€
Crème citron, sablé, zestes confits <i>Lemon curl, biscuit, candied zests</i>	9€
Brownie chocolat cacahuètes, crème anglaise <i>Chocolate brownie with peanuts, custard</i>	9€