



La charcuterie du moment <i>Selected cold meat</i>	8€
Terrine de campagne maison / pickles <i>Homemade meat terrine / pickles</i>	11€
Arancini à l'encre de seiche & scamorza / aioli <i>Squid ink arancini with scamorza / aioli</i>	13€
Anguille fumée, salsifis grillées & tarama <i>Smoked eel, grilled salsify & tarama</i>	15€
Tatin d'endives, espuma de bleu, noix <i>Chicory tart, blue cheese cream, nuts</i>	13€

Boudin noir maison, purée de pomme de terre, pommes caramélisées, jus <i>Homemade black pudding, mashed potatoes, caramelized apples & gravy</i>	23€
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€
Raviolis farcis ricotta, butternut & noisettes, crème de champignons <i>Raviolis stuffed with ricotta, butternut squash & nuts, mushroom cream</i>	24€

Fromages <i>Selected cheeses</i>	10€
Poires & coings confits au vin chaud, gâteau moelleux à la noisette, crème crue <i>Candied pear & quince, chestnut cake, white cream</i>	9€
Brownie chocolat cacahuètes, crème anglaise <i>Chocolate brownie with peanuts, custard</i>	9€