

ENTRÉES - APPETIZERS

*Terrine de Sanglier, chutney d'abricot et
Brioche grillée ...*

*Terrine of Wild Boar, apricot chutney &
toasted Brioche ...* 11 €



*Pétoncles poêlés, Boudin Noir rôti, Purée de
Pois sucrés ...*

*Seared King Scallops, roasted Black Pudding,
Sweet Peas punee ...* 12 €



*Salade de Poitrine de Canard fumé, Orange
fraîche, Avocat & Vinaigrette à l'Huile
de Noix ...*

*Salad of smoked Duck Breast, fresh Orange,
Avocado & Walnut Oil Vinaigrette ...* 11 €



*Fromage de Chèvre rôti, Salade de Betterave
maison ...*

*Roasted Goat Cheese, home cured Beetroot
Salad ...* 9 €



*Assiette de Charcuterie ...
Plate of Cold Cuts ...*

11 €



PLATS PRINCIPAUX - MAIN DISHES

*Poitrine de Porc braisée pendant 24 heures,
Bon-bon de Boudin noir ...*

*24 hour Braised Belly Pork, Black pudding
Bon-bon ...* 23 €



*Côte de Veau rôtie aux champignons sauvages &
crème de moutarde ...*

*Pan roasted Rib of Veal with wild Mushrooms
& Mustard Cream ...* 24 €



*Médillons de Filet de Bœuf, Beurre à l'Ail et
Crevettes Géantes ...*

*Beef Fillet Medallions, Garlic Butter & King
Prawns ...* 24 €



*Sélection de Fruits de Mer, Ail rôti, Rouille,
Persil et Beurre au Citron ...*

*Selection of Seafood, Roasted Garlic, Rouille,
Parsley & Lemon Butter ...* 25 €



*Pâtisserie d'Asperges Grillées, Camembert &
Champignons parfumés au Romanin ...*

*Pastny Case of Roasted Asparagus, Camembert
& Rosemary Scented Mushrooms ...* 17 €



DESSERTS

Crème Brulée ...

Crème Brulée ... 7 €



Délice au chocolat ...

Chocolate delight ... 7 €



Tante Tatin ...

Apple Tart ... 7 €



Paulova aux framboises ...

Raspberry Paulova ... 7 €



Assiette de Fromage ...

Cheese Platter ... 10 €

