

MENU « AU FIL DES SAISONS »  
« CHANGING SEASONS » MENU

39 Euros (Boissons non comprises)/ (Beverages are not included)

Amuse-bouche du moment / Current amuse-bouche



*Maquereaux marinés au vin blanc et huile de noisette, sucrine au naturel,  
Condiments argousier*

*Marinated mackerel in white wine and hazelnut oil, sucrine lettuce au naturel  
sea buckthorn condiments.*

Ou / Or

*Tartare de bœuf et huître (Maison Percevault)*

*Pomme Granny, raifort et feuille d'huître, condiment jaune d'œuf*

*Beef and oyster tartare (Maison Percevault), granny smith apple, horseradish and oyster leaf,  
egg yolk condiment.*



*Cabillaud*

*Ecrasé de pommes de terre au citron vert, piment Espelette et ciboulette,  
sauce mouclade*

*Et fraîcheur de couteaux aux fleurs*

*Cod, mashed potatoes with lime, Espelette pepper and chives,  
mouclade sauce and fresh razor clam with citrus flowers.*

Ou / Or

*Canette rôtie*

*Framboises fraîches et groseilles tombées au vinaigre de fruit rouge, mini navet cuit à l'étuvée,  
crémeux de petits pois menthe et son jus corsé*

*Roasted duckling, fresh raspberries and redcurrants with red fruit vinegar, steamed mini turnip,  
creamy peas and mint.*



*Plateau de fromages affinés par nos soins (Supplément de 9 euros).*

*On a platter, selection of aged in house cheeses (9 euros supplement).*



*Tartelettes de fraises biscuit basilic, crémeux passion et son sorbet.*

*Strawberry tartlet with basil biscuit, creamy passion fruit and its sorbet.*

Ou / Or

*Chocolat parfumé au sarrasin grillé, streusel cacao glace chocolat blanc.*

*Chocolate flavored with roasted buckwheat, cocoa streusel and white chocolate ice cream.*

Possibilité d'accord des mets et des vins : 2 verres de 10cl/18€ ; 3 verres de 10cl /27€

Possibility of matching dishes and wine : 2 glasses 10cl/18€, 3 glasses 10cl/27€

Taxes et service inclus. Toutes nos viandes sont d'origines européennes.  
Taxes and service are included. European meats