

MENU

Entrées

Salade de tomates **17.75**
Concombre, fromage Deo gratias, feuilles de moutarde

Oignon Cipollini farci **16.25**
Fromages Deo gratias et Tomme d'Elles, saucisson Pieux de Charlevoix, purée d'oignons caramélisés
Supplément foie gras **19.75**

Ravioli à la carotte **15.50**
Champignons sauvages, pesto

Prosciutto **20.50**
Melon, huile de persil

Plats

Gnocchis **28.50**
Fromage bleu de brebis, betterave

Morue poêlée **34.75**
Bouillon de braisage, pommes de terre, saucisson, bourgots, maïs

Longe de porc **33.25**
Haricots, Cippolini, pommes de terre, réduction à la moutarde

Quart de poulet de Cornouailles rôti **32.25**
Orgeotto à la volaille braisée et courgette

Viande du jour **PDM**

Dessert

Cake aux pommes **11.25**

Feuilleté crème et fraises **12.50**

Crèmeux au chocolat **12.75**



MENU

Starters

Tomatoe Salad **17.75**
Cucumber, Deo gratias Cheese, Mustard Leaves

Stuffed Cipollini Onion **16.25**
Deo gratias et Tomme d'Elles cheeses, Le Pieux de Charlevoix Dry Sausage, Caramelized Onion Purée
Extra Foie Gras **19.75**

Ravioli with Carrots **15.50**
Wild Mushrooms, Pesto

Prosciutto **20.50**
Melon, Parsley Oil

Main Courses

Gnocchi **28.50**
Ewe's Blue Cheese, Beets

Pan-Sautéed Cod **34.75**
Fish Stock, Potatoes, Dry Sausage, Whelks, Sweet Corn

Pork Loin **33.25**
Butter Beans, Cippolini, Potatoes, Reduction of Mustard

Roasted Cornish Hen Breast **32.25**
Barley Risotto with Braised Poultry and Zucchini

Today's Grilled Meat **MP**

Dessert

Apple Cake **11.25**

Cream and Strawberry Puff Pastry **12.50**

Chocolate Thick Cream **12.75**

