



ENTREES
STARTERS

Oeuf poché safrané, crème de petits pois et fèves - 15€
Poached egg with saffron, pea and fava bean cream

Burrata (125 gr), tomates cœur de bœuf, basilic - 15€
Burrata (125 gr) heirloom tomatoes, basil

Poêlée d'asperges parfumées à l'huile de truffe, ail et persil - 18€
Sautéed asparagus flavored with truffle oil, garlic, and parsley

Tartare de veau, feta, tomates séchées, huile de noix - 18€
Veal tartare, feta, sun-dried tomatoes, walnut oil

Gros escargots sauvages (6 ou 12) - 14€/24€
Large wild snails (6 or 12)

Saumon gravlax, crème d'aneth et tuile de pain de maïs - 16€
Gravlax salmon, dill cream, and corn bread crisp

Assiette de dips et chips tortillas (guacamole, salsa, tzatziki) - 18€
Plate of dips and tortilla chips (guacamole, salsa, tzatziki)



PLATS
MAIN DISHES

Ravioles de Royan gratinés au Cantal - 19€
Royan ravioli gratin with Cantal cheese

Suprême de volaille double cuisson, poêlée de légumes - 22€
Twice-cooked chicken supreme, sautéed vegetables

Magret de canard au ponzu, jus corsé, purée de pommes de terre - 25€
Duck breast with ponzu, rich sauce, mashed potatoes

Entrecôte grillée (350gr) sauce Grand Duc, pommes grenailles et asperges - 33€
Grilled ribeye steak (350gr) with Grand Duc sauce, baby potatoes and asparagus

Saumon mi-cuit, sauce vierge et flan de courgettes - 24€
Seared salmon, virgin sauce, and zucchini flan

Poulpe grillé, sauce chorizo et tian de légumes - 28€
Grilled octopus with chorizo sauce and vegetable tian



DESSERTS (MAISON)

Pavlova aux fruits rouges - 12€
Red fruit pavlova

Moelleux au chocolat parfumé à la fève de tonka - 12€
Chocolate fondant with tonka bean

Crème brûlée à la vanille Bourbon - 10€
Crème brûlée with Bourbon vanilla

Tartelette au citron meringuée - 12€
Lemon meringue tartlet

Feuilleté aux pommes, glace vanille - 11€
Apple puff pastry with vanilla ice cream

Café gourmand - 11€
Gourmet coffee

Assiette de fromages - 12€
Cheese plate



Tous les MIDIS
du lundi au vendredi

Entrée du jour 8

Plat du jour 16

Dessert du jour 8



HAPPY HOUR tous les jeudis, vendredis et samedis
de 17 h à 20h