



Pour commencer

Le sashimi de saumon d'Ecosse mariné à la betterave, Crèmeux de fromage de chèvre aux fruits secs	€ 19.00
Le foie gras d'oie maison, déclinaison sur la pomme, Tuiles de pain...	€ 25.00
Les noix de Saint-Jacques de Normandie poêlées, Coulis de crevettes grises et petits légumes	€ 23.00

Pour terminer

L'assiette de fromages affinés	€ 13,00
Avec le vin	€ 19,00
Le pain perdu brioché, glace caramel au beurre salé	€ 12.00
La crème brûlée à la vanille givrée de Madagascar	€ 12.00
Le dessert du jour	prix du jour



Pour suivre

Le poisson du jour selon mon inspiration du moment	Prix du jour
Le demi-pigeonneau des Landes rôti, déclinaison sur le chou, jus parfumé au Vadouvan	€ 30.00
Le filet pur irlandais poêlé en croûte de fleur de sel et gros poivre, jus au vinaigre de Xérès	€ 38.50

Tous les midis

Business lunch (entrée, plat, café) à € 30,00

Forfait vins

2 verres € 14,00 - 3 verres € 20,00 - 4 verres € 26,00

**A partir de 6 personnes,
nous ne travaillons qu'autour du menu Petit-Fils**

Si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires,
Merci de nous en informer à la réservation !