

HIVER

ENTRÉES

HUÎTRES avec vinaigrette au yuzu, oignons de Tropea marinés	6.50 par pièce
DOUCETTE avec lard et œuf	16.00
DUO DE LA POITRINE DE PIGEON avec betteraves rouges et curry violet	32.00

PLATS PRINCIPAUX

ÉMINCÉ DE FOIE DE VEAU SAUTÉ avec des herbes, du Calvados et roesti au beurre croustillant	39.00
---	--------------

MOULES

	ENTRÉE approx. 250g	PLAT PRINCIPAL approx. 400g
MOULES «MARINIÈRE» moules avec fond de vin blanc aux herbes	21.50	36.00
	avec des frites allumettes	+ 6.50