



Déjeuner

Dimanche – Jeudi : 12h – 23h

Vendredi et Samedi : 12h – 00h

Entrées

Saint-Jacques à cru, radis green et red meat, marinade pimentée à la clémentine Raw scallops, green radish and red meat, spicy clementine marinade	22
Tatin d'oignons de Roscoff, crème crue au thym 🌿 Roscoff onion tarte tatin, raw cream infused with thyme	17
Véritable César 🌿 Caesar salad	15
Tonnato Vitello Tonnato Vitello	24
Velouté de topinambours, espuma d'herbes, croûtons briochés et châtaignes 🌿 Cream of Jerusalem artichoke soup, herb foam, brioche croutons and chestnuts	15
Œufs à la diable 🌿 Deviled Eggs	12
Salade d'endives, poires et pommes, noix caramélisées et vinaigrette au roquefort 🌿 Endive, pear and apple salad with caramelized walnuts and roquefort vinaigrette	18

Menu déjeuner

Entrées / Plat ou Plat / Dessert Starters / Main Course or Main Course / Dessert	35
Entrées / Plat / Dessert Starters / Main Course / Dessert	42

Plats

Tartare de bœuf, jaune d’œufs confits et brioche	26
Beef tartare, candied egg yolk and brioche	
Paccheri, émulsion de champignons au parmesan et brisure de truffes noires	35
Paccheri, mushroom emulsion with parmesan and black truffle shavings	
Carpaccio tiède de céleri rave rôti au four, vinaigrette à la cacahuète	20
Warm carpaccio of oven-roasted celeriac, peanut vinaigrette	
Supreme de volaille jaune, potiron et crème de persil, sauce poulet	28
Supreme of yellow chicken, pumpkin and parsley cream, chicken sauce	
Saint-Jacques juste saisies, épinards et piquillos, curry	38
Seared scallops, spinach and piquillo peppers, curry	
Pavé de Lieu jaune snacké, carottes fanes et beurre nantais à l’avruga	30
Seared fillet of pollack, baby carrots and Nantes butter with avruga	
Joue de bœuf « bourguignon »	32
Beef cheek "bourguignon"	

Garnitures

Purée de pommes de terres maison	6
Mashed potatoes	
Poêlée de champignons de saison	8
Sautéed seasonal mushrooms	
Pommes de terre grenailles rôties au four	6
Roasted potatoes	
Salade et parmesan	4
Mixed green salad with parmesan	

 : Offre végétarienne / Veggie option

Tous nos prix sont indiqués en Euros. Service compris, Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.
All our prices are indicated in euros. Service included – Price includes all taxes. Allergen list available on request.

Desserts

Riz au lait de mon enfance	10
Rice pudding from my childhood	
Comme un Mont Blanc	12
Like a Mont Blanc	
Tatin pomme-poire, crème normande vanillée	12
Quince tart, Normandy cream with vanilla	
Sundae au popcorn et caramel beurre salé	12
Popcorn and salted caramel sundae	
Chocolat noir et gianduja cuits à la minute, crème glacée à la noisette	24
Dark chocolate and gianduja cooked to order, hazelnut ice cream	
Affogato al caffè	7
Affogato al caffè	

à partager
to share



Dîner

Dimanche – Jeudi : 12h – 23h

Vendredi et Samedi : 12h – 00h

Entrées

Saint-Jacques à cru, radis green et red meat, marinade pimentée à la clémentine	22
Raw scallops, green radish and red meat, spicy clementine marinade	
Tatin d'oignons de Roscoff, crème crue au thym 	17
Roscoff onion tarte tatin, raw cream infused with thyme	
Carnaroli croustillant, thon rouge de Méditerranée épicé et pickles de jalapeno	21
Crispy carnaroli, spicy mediterranean bluefin tuna and jalapeno pickles	
Véritable César 	15
Caesar salad	
Tonnato Vitello	24
Tonnato Vitello	
Velouté de topinambours, espuma d'herbes, croûtons briochés et châtaignes 	15
Cream of Jerusalem artichoke soup, herb foam, brioche croutons and chestnuts	
Œufs à la diable 	12
Deviled Eggs	
Salade d'endives, poires et pommes, noix caramélisées et vinaigrette au roquefort 	18
Endive, pear and apple salad with caramelized walnuts and roquefort vinaigrette	
Foie gras des Landes, condiment à la datte	27
Foie gras from the Landes region, date-flavored condiment	

Plats

Tartare de bœuf, jaune d’œufs confits et brioche	26
Beef tartare, candied egg yolk and brioche	
Paccheri, émulsion de champignons au parmesan et brisure de truffes noires	35
Paccheri, mushroom emulsion with parmesan and black truffle shavings	
Carpaccio tiède de céleri rave rôti au four, vinaigrette à la cacahuète	20
Warm carpaccio of oven-roasted celeriac, peanut vinaigrette	
Supreme de volaille jaune, potiron et crème de persil, sauce poulette	28
Supreme of yellow chicken, pumpkin and parsley cream, chicken sauce	
Saint-Jacques juste saisies, épinards et piquillos, curry	38
Seared scallops, spinach and piquillo peppers, curry	
Belle entrecôte et sa béarnaise	49
Rib steak, sauce béarnaise	
Thon rouge de Méditerranée façon Rossini	46
Mediterranean bluefin tuna rossini style	
Pavé de Lieu jaune snacké, carottes fanes et beurre nantais à l’avruga	30
Seared fillet of pollack, baby carrots and Nantes butter with avruga	
Joue de bœuf « bourguignon »	32
Beef cheek "bourguignon"	

Garnitures

Purée de pommes de terres maison	6
Mashed potatoes	
Poêlée de champignons de saison	8
Sautéed seasonal mushrooms	
Pommes de terre grenailles rôties au four	6
Roasted potatoes	
Salade et parmesan	4
Mixed green salad with parmesan	

Desserts

Riz au lait de mon enfance	10
Rice pudding from my childhood	
Comme un Mont Blanc	12
Like a Mont Blanc	
Tatin pomme-poire, crème normande vanillée	13
Quince tart, Normandy cream with vanilla	
Sundae au popcorn et caramel beurre salé	12
Popcorn and salted caramel sundae	
Chocolat noir et gianduja cuits à la minute, crème glacée à la noisette	24
Dark chocolate and gianduja cooked to order, hazelnut ice cream	
Affogato al caffè	7
Affogato al caffè	

à partager
to share