

## Entrées / Starters

**Tartare de veau limousin aux huitres spéciales d'Isigny, céleri & Isigny / 40 €**

Tartare of veal limousin with oysters, declination of celery, Isigny

**Huitres spéciales Utah Beach gratinées à la Florentine / 42 €**

Speciale Oysters Utah Beach, glazed "Florentine" style, spinach

**Carpaccio de Saint-Jacques de Dieppe au chicon, mangue & agrumes / 40 €**

Carpaccio of scallops with belgian endive, mango & citrus fruit

**Poireau-vinaigrette, truffe noire du Piémont, parmigiano "vacche Rosse" / 42 €**

Leek "vinaigrette", black truffle from Piemonte, parmigiano "vacche Rosse"  
(Végétarien)

## Plats / Mains

**Pêche du jour, safran, fenouil et coquillage de la baie du Mont-St-Michel / 52 €**

Catch of the day; saffron, fennel & clams from Mont-St-Michel

**Lotte rôtie à la truffe noire du Piémont, jus de volaille / 60 €**

Monkfish roasted with black truffle from Piemonte, poultry sauce

**Ris de veau rôti meunière, parmesan & truffe noire du Piémont / 60 €**

Veal sweetbread, parmigiano & black truffle from Piemonte

**Pigeonneau de la Bresse de chez Miéral, rôti au sautoir, jus infusé au café / 55 €**

Squab from Bresse by Mieral roasted then smoked, strong sauce infused with coffee bean

**Nos plats sont préparés à la commande, un choix multiple de plats engendre un certain délai**

*Our dishes are prepared to order, a multiple choice of dish generates a certain delay*

***(un plat en direct, sans entrée ni dessert, sera majoré de 10€ pour frais de table)***  
***(A life main course (without starter nor dessert) will be increased by 10€ for table expense)***

## Nos menus

### **formule déjeuner – All-in- business lunch formula**

**(uniquement le midi / only at lunch time)**

*Amuses-bouches, Entrée, plat & mignardises*

*Eaux & café, thé, 1 verre de vin*

**75€**

*Appetizers, Starter & Main, sweets*

*Waters & coffee or tea, 1 glass of wine*

Menu réalisé au gré du marché, annoncé à table.

*Suggestions change each day and are stated at the table*

\*\*\*

### **Nos menus Découverte (servis par table entière)**

Selon les saisons et les arrivages journaliers, nous vous proposons des menus afin de vous faire découvrir notre cuisine. Sur base de vos goûts, le chef François-Xavier Lambory composera un menu surprise, adapté à chaque table.

#### ***Our menus Discovery & Tasting (only for the whole table)***

Following seasons and daily supplies, we create degustation menus, set according to your tastes, in order to let you discover our cuisine. Based on your preferences, the chef will compose a surprise menu, adjusted to each table.

*4 services : 80 € (+35 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)*

*5 services : 95 € (+40 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)*

*6 services : 110 € (+50 € avec les vins sélectionnés, with paired wines)*