



## **Les entrées incontournables**

Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental	9,5	
Os à moelle, fleur sel de Guérande, pain grillé	9,5	
La terrine de campagne « Philippe Roulière »	12,5	
Ravioles de cèpes, sauce foie gras	16,5	
Petit Camembert d'Isigny rôti au miel d'acacia	14,5	
Terrine de foie gras des Landes maison, compotée de saison	18,5	
Les traditionnels escargots de Bourgogne au beurre persillé	<u>Par 6 :</u>	12,5
	<u>Par 12 :</u>	25

## **Les entrées de saison**

Saumon mariné à l'aneth façon Gravelax, crème aux fines herbes	14,5	
Salade de haricots verts, foie gras et vinaigrette truffée	14,5	
Les 6 huîtres Perles N° 3 de notre ami Joel Dupuch du Cap Ferret	19,5	<u>par 12 :</u> 38



## **Les plats de saison**

Bar sauvage, vinaigrette à la brisure de truffe *	29,5	
Le pavé de saumon « Bölmo », sauce brocolis, citron confit *	28,5	
Quasi de veau de lait cuit basse température, moutarde de Cremone et jus corsé *	34,5	
Demi magret de canard des landes, poudre d'olive Kalamata et jus *	26,5	
Fricassée de volaille « Vallée d'Auge » et crème fraîche d'Isigny *	26,5	
Filet de bœuf de Simmental, sauce diable*	36,5	
Echine de porc fermier confite, purée de butternut, jus à la moutarde	24,5	

## **Le plat incontournable**

Le légendaire bœuf Bourguignon aux joues de bœuf, pommes vapeur	24,5
---	------

### **\* La garniture au choix**

*Supplément de garniture 4,5*

Purée de pomme de terre au beurre salé  
Pommes de terre mitrilles rôties  
Salade verte, vinaigrette

Risotto de langues d'oiseau  
Poêlée de haricots verts  
Purée de butternut

***Chef M. LAMRINI***