



### Entrées

Tourte paysanne au foie de volaille, jus réduit au madère – 11€

Saumon gravelax mariné, déclinaison de betteraves – 13€

Œuf parfait, poireaux fondants vinaigrette à l'ancienne – 9,50€

### Plats

Ballottine de volaille fermière, risotto crémeux des sous-bois et jus corsé – 22€

Quasi de veau rôti, jus de citron et olives taggiasche, écrasé de pommes de terre, –  
24€

Pavé de maigre nacré, légumes confits et beurre rouge – 28€

Belle entrecôte, pommes grenailles et jus au thym – 28€

Fromages affinés à l'assiette – 7€

### Desserts

Tarte Tatin revisitée, crème légère au calvados et romarin – 9€

Moelleux au chocolat intense, crémeux au Baileys, éclats noisettes et amandes –  
11€

Saint-Ouen « honoré » praliné – 11€