

# menu

Charcutier, fromager et boulanger	30
Arancinis au bœuf, crème à la truffe, tomates confites	21
Escargots, crème de fleur d'ail, lardons, croûton beurré	22
Salade, quinoa, burratini frite, balsamique, miel, tuile de levain	23
Boudin maison, pétoncles, foie gras, écrasé de pois	30
Pâtes fraîches, émulsion de tomates, crevettes, ricotta maison, basilic	39
Saumon en croûte de champignons, purée de saison, poivre clavalier	40
Short ribs de bœuf, sauce au whiskey, légumes racines, poivre des dunes	48
Boeuf façon Rossini, betteraves, échalotes confites, pommes de terre croustillantes	55
Côtes d'agneau, jus d'agneau, cake aux épinards, oignons rôtis, polenta frite	60

## **Extras**

Sauce	6
Petite salade	7
Pommes de terre croustillantes, mayo	7
Légumes	8
Pâtes maison tomates ou au beurre	10

# menu

Pork butcher, cheese maker, baker	30
Arancini with beef, truffle cream and tomato confit	21
Snails, garlic flower cream, bacon, buttered crouton	22
Salad, quinoa, fried burratini, balsamic, honey, sourdough tuile	23
Home-made boudin, scallops, foie gras, mashed peas	30
Fresh pasta, tomato emulsion, shrimp, homemade ricotta, basil	39
Mushroom-crusteD salmon, seasonal puree, clavalier pepper	40
Beef short ribs, whiskey sauce, root vegetables, dune pepper	48
Beef Rossini, beets, shallot confit, crispy potatoes	55
Lamb chops, lamb jus, spinach cake, roasted onions, fried polenta	60

## Extras

Sauce	6
Small salad	7
Crispy potatoes, mayo	7
Vegetables	8
Homemade pastas whit butter or tomato	10