

Entrées

Le carpaccio de saint Jacques, sorbet à l'ail des ours.

Scallop carpaccio, wild garlic sorbet.

Ou

Velouté d'endive de Bleury servi froid à la fourme d'Ambert, pesto d'ortie, huile de noix.

The endive velouté from Bleury served cold, nettle pesto, walnut oil.

Ou

Le foie gras de canard au safran, compotée d'oignon au pimenton.

Duck foie with saffron, onion compote with pimenton.

(Supplément 8€)

Plats

Le filet de merlu de ligne rôti, pleurote et vanille.

The roasted line-caught hake fillet, oyster mushroom and vanilla.

Ou

Le poulet de la ferme des Chocats en deux façons, crème de ratafia et jus de volailles

Chicken from the Chocats farm in two ways, ratafia cream and poultry jus.

Ou

La pièce de bœuf de la ferme de Clavisy rôtie aux saveurs du nord.

The piece of beef from the Clavisy farm roasted with the flavors of northern France.

Ou

La galette de pomme de terre et poireaux, glace de légume.

Potatoes and leek pancake, vegetable glaze.

Et pour terminer...

L'assiette de fromage affinés.

Plate of matured cheese.

Ou

Le palet breton au trois chocolats, glace au miel de chataigner.

The breton palet with three chocolates, chestnut honey ice cream.

Ou

La pavlova aux pommes caramélisées, glace à la cannelle.

Pavlova with caramelized apples, cinnamon ice cream.

