



**ENTREES**  
**STARTERS**

**Oeuf poché safrané, crème de petits pois et fèves - 15€**  
*Poached egg with saffron, pea and fava bean cream*

**Burrata (125 gr), tomates cœur de bœuf, basilic - 15€**  
*Burrata (125 gr) heirloom tomatoes, basil*

**Poêlée d'asperges parfumées à l'huile de truffe, ail et persil - 18€**  
*Sautéed asparagus flavored with truffle oil, garlic, and parsley*

**Tartare de veau, feta, tomates séchées, huile de noix - 18€**  
*Veal tartare, feta, sun-dried tomatoes, walnut oil*

**Gros escargots sauvages (6 ou 12) - 14€/24€**  
*Large wild snails (6 or 12)*

**Saumon gravlax, crème d'aneth et tuile de pain de maïs - 16€**  
*Gravlax salmon, dill cream, and corn bread crisp*

**Assiette de dips et chips tortillas (guacamole, salsa, tzatziki) - 18€**  
*Plate of dips and tortilla chips (guacamole, salsa, tzatziki)*



**PLATS**  
**MAIN DISHES**

**Ravioles de Royan gratinés au Cantal - 19€**  
*Royan ravioli gratin with Cantal cheese*

**Suprême de volaille double cuisson, poêlée de légumes - 22€**  
*Twice-cooked chicken supreme, sautéed vegetables*

**Magret de canard au ponzu, jus corsé, purée de pommes de terre - 25€**  
*Duck breast with ponzu, rich sauce, mashed potatoes*

**Entrecôte grillée (350gr) sauce Grand Duc, pommes grenailles et asperges - 33€**  
*Grilled ribeye steak (350gr) with Grand Duc sauce, baby potatoes and asparagus*

**Saumon mi-cuit, sauce vierge et flan de courgettes - 24€**  
*Seared salmon, virgin sauce, and zucchini flan*

**Poulpe grillé, sauce chorizo et tian de légumes - 28€**  
*Grilled octopus with chorizo sauce and vegetable tian*



## DESSERTS (MAISON)

**Pavlova aux fruits rouges - 12€**  
*Red fruit pavlova*

**Moelleux au chocolat parfumé à la fève de tonka - 12€**  
*Chocolate fondant with tonka bean*

**Crème brûlée à la vanille Bourbon - 10€**  
*Crème brûlée with Bourbon vanilla*

**Tartelette au citron meringuée - 12€**  
*Lemon meringue tartlet*

**Feuilleté aux pommes, glace vanille - 11€**  
*Apple puff pastry with vanilla ice cream*

**Café gourmand - 11€**  
*Gourmet coffee*

**Assiette de fromages - 12€**  
*Cheese plate*



**Tous les MIDIS**  
du lundi au vendredi

Entrée du jour 8

Plat du jour 16

Dessert du jour 8



**HAPPY HOUR** tous les jeudis, vendredis et samedis  
de 17 h à 20h