

# LES ENTREES

Os à la moelle, sel de Guérande, pain grillé..... 12,00 €

Marrowbones

Gambas rôties, avocat et petits légumes, espuma d'aïoli, gaspacho de tomate..... 14,00 €

King prawns, avocado, vegetables, garlic and mild spices, tomato gaspacho

Croustade de ris de veau de Tante Yvonne et du Général,  
entrée servie lors du mariage du Général de Gaulle et Yvonne Vendroux ..... 17,50 €

Sweatbread and mushrooms

Marbré de foie gras de canard et magret fumé, condiment de petits pois..... 14,00 €

Homemade foie gras with smoked duck, peas

Escalope de foie gras poêlée, asperges, sauce mère, confit d'oignons..... 15,00 €

Panfried foie gras, asparagus, madeira sauce, onions

Tartine au caviar de champignons et escargots de Choquel,  
jus de viande crémé au roquefort..... 14,00 €

Very fine tart with mushrooms and snails, roquefort cheese sauce

Soupe crémeuse de petits-pois, fromage de chèvre à la coriandre..... 10,00 €

Peas creamy soup, goat cheese cream with coriander

Mimosa de boeuf et croquant d'asperges au sésame torréfié..... 12,00 €

Beef / raw asparagus / eggs in salad with sesame flavors

Rillettes de sardines, vinaigrette, petits légumes et fines herbes ..... 12,00 €

Sardine's rillettes, mixed-vegetables and herbs



Mixed-salad, sauce César, crumble parmesan ..... 12,00 €  
(radis, tomate cerise, carottes, sucrose, asperges crues)

Mixed-salad, parmesan sauce, crumble