

LES ENTREES

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

Marrowbones

Oeuf cocotte et son escalope de foie gras poêlée, reduction de basalmique..... 15,50 €

Eggs cooked in cream, panfried foie gras

Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons et cerises
accompagné de son shooter de Guignolet 13,50 €

Homemade foie gras, sherries and onion chutney, Guignolet's shooter

Ris de veau, jus aux morilles, poêlée de jeunes pousses d'épinards..... 17.00 €

Sweetbread with mushrooms sauce

La douzaine escargots de Choquel au beurre d'ail..... 13.50 €

Dozen snails in garlic butter

Soupe de tomate, chorizo et chèvre 10.00 €

Tomato soup, hot sausage and goat cheese

Terrine de canard, confit de carottes et kumquats..... 12,00 €

duck terrin, carrots and kumquats

Côte de saumon légèrement fumé, tartare de petits légumes et féta,
crème battue au caviar de hareng..... 14,50 €

Smoked salmon, vegetables and feta cheese tartar

Tartare du moment, mimosa d'oeufs, petits-pois en mayo..... 12,00 €

cabillaud fumé / avocat / céleri / fines herbes

Smoked cod tartar, peas mayonnaise



Côté Végétarien

Soupe de tomate et chèvre..... 10,00 €

Tartare de petits légumes et féta, crème battue au citron..... 11,00 €

Vegetables and feta cheese tartar, lemon cream