Nos Entrées

Pâté en croute tradition, condiment, pickles et confiture	40€
Thon, betterave, cassis, agastache	45€
Foie gras de canard poêlé, duxelles, sarrasin bouillon laurier vanille	50€
Ormeau, choux fleur, amande, cresson, polenta de crustacés	50€
St Jacques de Normandie au barbecue, panais, miso, barigoule, sauce poulette	60€
Millefeuille betterave, figues, cassis, agastache	40€

Nos Plats

Queue de Homard laquée, betterave, royal de crustacés, shiso vert, pain croustillant	75€
Arrivage du moment, butternut, houmous, colza grillé et couteau	60€
Ris de veau au sautoir, vin jaune, topinambour, châtaigne, tatin d'échalotes	65€
Pièce de bœuf fumée, céleri rave, livèche, portobello, tarte gourmande	70€
Promenade de Sandrine en trois services	55€
Suggestion du moment	

Nos Desserts

Tarte du jardin, potimarron, fenouil, pickles crème glacée potiron	25€
Tout chocolat de Deremiens	25€
Pommes fondantes, miel de nos ruches, hydromel et caramel beurre salé	25€
Chips de panais croustillantes, sabayon chocolat blanc, anis, orange et glace épinette	25€
Sorbets et glaces maison	25€

Dégustation de Fromage

Deux services minimum, hors dessert.

Our Starters

Traditional pâté en croûte, served with condiments, pickles, and jam	40€
Tuna, beetroot, blackcurrant, agastache	45€
Pan-seared duck foie gras, duxelles, buckwheat, bay leaf and vanilla-infused broth	50€
Abalone, cauliflower, almond, watercress, shellfish polenta	50€
Barbecued Normandy scallops, parsnips, miso, barigoule and "sauce poulette"	60€
Beetroot, fig, blackcurrant, and agastache mille-feuille	40€

Our Main Courses

Lacquered lobster tail, beetroot, shellfish custard, green shiso, crusty bread	75€
Catch of the day, butternut squash, hummus, toasted rapeseed and razor clam.	60€
Pan-seared veal sweetbreads, vin jaune, jerusalem artichoke, chestnut, shallot tatin	65€
Smoked beef, celeriac, lovage, portobello mushroom, gourmet tart	70€
Sandrine's Stroll in Three Courses.	55€
Chef's Suggestion	

Our Desserts

Muscovado tartlet, squash, fennel, pickles, pumpkin ice cream	25€
Chocolate by Deremiens.	25€
Soft cake with melting apples, honey from our own hives, mead, and salted butter caramel.	25€
Crispy parsnip chips, white chocolate, anise, orange and pine sorbet	25€
Homemade sorbets and ice cream	25€
Cheese selection	25€

A minimum of two courses, (excluding dessert).