

## Entrées

- \* Crème légère de petits pois frais à la menthe fraîche **11€**
  - \* Terrine de campagne de mon apprentissage, toasts de pain grillé **11€**
  - \* Œufs mimosa comme autrefois **9€**
- Tartare de saumon, huîtres et bar au gingembre **14€**  
Terrine de foie gras de canard maison, pain de campagne **19€**  
Saumon mariné façon hareng, pommes de terre à l'huile **13€**  
Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne **12€**  
Salade de cœurs d'artichaut et champignons de Paris, tout simplement en vinaigrette **14€**

## Plats

- \* Joles de bœuf cuisinées façon daube aux carottes fondantes **22€**
  - \* Pavé de cabillaud cuit au court-bouillon, quelques légumes en aïoli **24€**
  - \* Volaille Fermière rôtie au beurre d'herbes, petits oignons, lardons et champignons **22€**
- Côte découverte de veau du Pays Basque, haricots du Lauragais à la graisse d'oie **24€**  
Parmentier de cuisse de canard croisé au vin rouge, pommes gaufrettes **23€**  
Escalope de veau panée, pâtes fraîches au basilic **22€**  
Filet de daurade royale grillé, risotto aux pointes d'asperges **23€**  
Basse côte blonde d'Aquitaine à l'échalote, purée de mon enfance **23€**

## Desserts

- \* Fromage de saison **8€**
  - \* Riz au lait à la vanille **10€**
  - \* Pruneaux au vin rouge, aux épices douces **8€**
  - \* Quenelles au chocolat noir, crème anglaise **10€**
- Crème caramel à l'ancienne **9€**  
Feuilleté, crème légère aux fruits rouges **11€**  
Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud **11€**  
Ile flottante, caramel fleur de sel **10€**  
Baba au vieux rhum **11€**



### **La Formule Café** (tous les jours, midi et soir)

\* Entrée + \* Plat + \* Dessert (sur les plats avec un astérisque) **37€**

### **La Formule Déjeuner** (à l'ardoise, de 12h à 15h30, du lundi au vendredi)

Plat du jour **18€**  
Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour **21€**  
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour **27€**

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

### Entrées/Starters

Fricassé d'asperges, œuf poché aux petits oignons  
*Fricassee of asparagus, poached egg and baby onions*  
**15€**

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé  
*6 Burgundy snails, parsley butter*  
**16€**

Ravioli de langoustine, légèrement émulsionnée  
*Scampi ravioli with shellfish sauce*  
**21€**

Effiloché de crabe, pomme de terre et sucrine en salade  
*Fresh crab with potatoes and sucrine salad*  
**19€**

### Plats/Main Courses

Gambas croustillantes au basilic et vinaigrette aux agrumes  
*Deep fried king prawns with basil and citrus vinaigrette*  
**24€**

Tête de veau, langue et cervelle snackées, pommes vapeur, sauce gribiche  
*Calf's head, tongue and brain sautéed with boiled potatoes and 'gribiche' mayonnaise*  
**25€**

Saucisse fraîche au couteau, purée de pommes de terre faite maison  
*Fresh sausage, homemade mashed potatoes*  
**21€**

Pigeon en crapaudine à l'échalote, petits pois à la française  
*Pigeon "crapaudine" with shallots, garden peas à la française*  
**32€**

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts – all our dishes are homemade   
Prix nets service compris – Net prices service included

