



× DROIT/DÉCALÉ  
RIGOREUX/RÊVEUR  
ÉLÉGANT/REBELLE  
MESURÉ/SIMPLE  
PASSIONNÉ/PASSIONNÉ ...

× ENTRÉES

- Velouté de haricots noirs** / Black bean velouté 9.  
panzanella de pain de maïs, chorizo, tomates cerises séchées, mollette coriandre et lime /  
corn bread panzanella, chorizo, sundried cherry tomatoes, coriander and lime cream
- Tartare de cerf** / Venison tartare 16.  
moutarde de Meaux, lardons, vinaigre de xérès, laitues amères, émulsion de poivre long, craquelins à l'huile d'olive /  
grainy mustard, bacon, sherry vinegar, bitter lettuces, long pepper emulsion, homemade olive oil cracker
- Rillettes de lapin** / Rabbit rillettes 11.  
mostarda, craquelins au beurre, pudding de cornichons, carottes confites /  
mostarda, butter crackers, pickle pudding, candied carrots
- Les gosses de Veau** / Veal balls 10.  
en ragoût crémeux au vin blanc et à la sauge, brioche maison, jus de viande à l'ail rôti /  
white wine and sage creamy stew, homemade brioche, roasted garlic meat jus
- Antipasto** 16.  
mozzarella Maciocia, huitres, légumes marinés, saucissons "le Pieux", terrine et pain maison / personne supp. 14.  
mozzarella Maciocia, oysters, marinated vegetables, "le Pieux" sausage, homemade bread and terrine
- Foie gras au torchon** 18.  
chutney et coulis de cassis, brioche maison / black current chutney and coulis, homemade brioche poêlé 24.
- Ravioli de foie gras** 18.  
purée et macédoine de celeri-rave, sauce brandy et raisins blonds /  
puréed and diced celery root, brandy and golden raisin sauce
- Aubergine alla parmigiana** / Eggplant alla parmigiana 11.  
grillées et marinées, tomates rôties, mozzarella de bufflonne Maciocia  
grilled and marinated, roasted tomatoes, Maciocia buffalo mozzarella



× PRINCIPAUX

- Le boeuf Highland de Louis** / Highland beef from Louis 30.  
macreuse marinée au vin rouge, risotto aux champignons, légumes du marché, sauce foie gras /  
red wine marinated scoter, mushroom risotto, market vegetables, foie gras sauce
- Le porc de Nicolas** / The pork from Nicolas 28.  
Osso buco au romarin, cassoulet de haricots blancs, crumble salé, gremolata et jus de cuisson /  
rosemary osso buco, white bean cassoulet, salted crumble, gremolata and cooking jus
- Parce que c'est bon un surf & turf** / Because surf & turf is good 32.  
filet de veau comme un tournedos au pancetta, crevette roses, purée aux herbes salées, Bruxelles et sauce Choron /  
pancetta wrapped veal striploin, pink shrimps, salted herbs potato purée, Brussel sprouts and Choron sauce
- Agnolottis de canard confit** / Confit duck agnolottis 26.  
jus de viande au beurre, purée de panais, légumes du marché, jus de viande au miel /  
buttered meat jus, parsnip purée, market vegetables, honey sauce
- Ris de veau** / Sweatbreads 34.  
gnocchis de yukon gold, brocoli et chou-fleur, crèmeuse à l'Épave de Baie-des-Sables, citron et thym /  
yukon gold potato gnocchis, brocoli and cauliflower, l'Épave from Baies-des-Sables cream, lemon and thyme
- Prise du jour** / Today's catch 30.  
coulis de poivrons rouges épicé, ratatouille, beurre blancs aux épinards et huile d'Espelette  
red bell pepper coulis, ratatouille, spinach beurre blanc and Espelette oil
- Le végétarien** / The vegetarian 26.  
cappellettis aux champignons, pain courge et rayons d'or, courge spaghetti, friand d'oeuf, espuma de fromage /  
mushroom cappellettis, zucchini and Rayon D'Or bread, spaghetti squash, crispy egg and cheese foam



\* Une confiance aveugle...  
Blind trust ...

---

5 services 60. / personne

Extra foie gras au torchon ou ravioli 18.

foie gras poêlé 24.

Vins en accord 30/50.

Doit être choisi par tous les convives de la table.  
must be chosen by all guests at the table



× DESSERTS

**Le cochon**

10.

cake bacon, chantilly chocolat blanc et candy cap, caramel à l'érable, pacanes sablées à la fleur de sel/  
bacon cake, white chocolate and candy cap whipped cream, maple caramel, candied salted pecans

**Glaces et Sorbet de la Maison / Home-made ice creams and sorbet**

1 boule 4.

boules supplémentaires 3.

**Tartelette au citron**

10.

curd citron, meringue, guimauve maison, pâte de fruit/  
lemon curd, meringue, homemade marshmallow, lemon candies

**Chocolat / chocolate**

10.

torte chocolat noir, pudding de fraise, glace au morceaux de chocolat, /  
dark chocolate torte, strawberry pudding, chocolate chunk ice cream

