



Fermé Lundi & Mardi  
*Closed on Mondays and Tuesdays*

## LA CARTE

### Entrées / Starters :

Chaud-froid de saumon, vinaigrette de Betterave <i>Hot-cold salmon Beet vinaigrette</i>	16€
Foie gras de canard au marron <i>Foie gras with chestnut</i>	19€
Feuilleté de noix de Saint Jacques <i>Puff pastry with scallops</i>	19€

### Les Plats / Main course :

Tranche de foie de veau en persillade <i>Slice of veal liver in parsley</i>	24€
L'entrecôte normande au poivre vert <i>Normand steak with green pepper</i>	25€
Les gambas flambées au whisky <i>Blazed gambas with whiskey</i>	25€

\*Nos garnitures: Frites, Salade

\* Our sides : Fries, Salad

*Toutes nos viandes sont d'origine : U.E*

*All our meats come from : E.U*

### Le Fromage et Les Desserts / Cheese and Desserts :

Fromages, mesclun de salade <i>Cheese plate, salad mix</i>	7€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	11€
Baba aux agrumes <i>Citrus baba</i>	11€
Suggestion du jour <i>Suggestion of the day</i>	11€

### MENU Canaille / Kids' menu - 16€

Plat chaud – Dessert gourmand autour du bonbon

*Warm dish- Gourmet dessert around candy*

Boisson (Sirop à l'eau, limonade, diabolo ou jus de fruits au choix)

*Drink (flavored water or sparkling water, lemon soda, or juice)*

## A LA DECOUVERTE DE NOS TERROIRS

### *Discovering our rural gems...*

\*\*\* Le pâté du bistro du Grand Cerf  
*The bistro's pâté*

\*

\*\*\* Velouté du potiron, aux crevettes  
*Pumpkin cream-soup with shrimps*

\*

\*\*\* Chaud-froid de saumon, vinaigrette de  
Betterave  
*Hot-cold salmon Beet vinaigrette*

\*\*\*\*\*

\*\*\* Crêpine de queue de bœuf, zita à la crème  
*Crépinette of oxtail, zita with cream*

\*

\*\*\* Confit de canard maison, haricots à la  
moutarde  
*Homemade duck confit, green beans with  
mustard*

\*\*\* Filet de daurade roulée au raifort,  
ratatouille de saison  
*Fillet of sea bream rolled with horseradish,  
ratatouille*

\*\*\*\*\*

\*\*\* Fromages, mesclun de salade  
*Cheese plate, salad mix*

\*

\*\*\* Financier du jour crème moka  
*Financier of the day, moka cream*

\*

\*\*\* Mousse au chocolat noir, fève de tonka  
*Dark chocolate mousse, tonka bean*

2 Plats par convive / 2 choices 29.00€

3 Plats par convive/ 3 choices 35.00€

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E  
All our meats come from : E.U

## O'À LA BOUCHE

\*\*\* Foie gras de canard au marron  
*Foie gras with chestnut*

\*

\*\*\* Sorbet pomme au calvados  
*Apple sorbet with calvados*

\*

\*\*\* Tranche de turbot laqué au cacao,  
poireaux au beurre d'orange  
*Slice of turbot lacquered with cocoa, leeks with  
orange butter*

\*

\*\*\* Fromages, mesclun de salade  
*Cheese plate, salad mix*

\*

\*\*\* Baba aux agrumes  
*Citrus Baba*

45.00€ par personne / per guest

Toutes nos viandes sont d'origine : U.E  
All our meats come from : E.U

## ***A vous, nos Hôtes :***

*On épluche*

*On émince*

*On émulsionne*

*On fait nos jus*

*On taille nos légumes*

*On déglace*

*On poêle*

*On saisit*

*On mijote*

*On vide nos poissons*

*On dresse*

*Telle est l'histoire que nous souhaitons vous narrer dans notre cuisine,*

*Celle du goût et de la fraîcheur,*

*Celle de la passion,*

*Qu'avec vous, nous souhaitons partager*

*Dans l'humilité qu'impose la rigueur de l'exercice.*

## ***To you, our guests :***

*We peel*

*We slice*

*We emulsify*

*We make our juices*

*We cut our vegetables*

*We deice*

*We pan*

*We seize*

*We simmer*

*We empty our fish*

*We garnish*

*This is the story we want to tell you in our cuisine,*

*That of taste and freshness,*

*That of passion,*

*Which we wish to share with you,*

*In the humility imposed by the rigor of this practice.*

