



Fermé Lundi & Mardi
Closed on Mondays and Tuesdays

LA CARTE

Entrées / Starters :

Saumon Gravlax, betteraves rouges <i>Salmon Gravlax, red beets</i>	19€
Foie gras de canard à la poire <i>Foie gras with pear</i>	20€
Pomme de terre de l'Île de Ré, œuf dur <i>Potato from Île de Ré, boiled egg</i>	16€

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>	29€
Les gambas flambées au whisky <i>Blazed gambas with whiskey</i>	27€

*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>	9€
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

*

*** Crème de Potiron à la noisette
Pumpkin cream with hazelnut

*

*** Saumon Gravlax, betteraves rouges
Salmon Gravlax, red beets

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

*

*** Confit de canard maison, chou vert au jus
*Homemade duck confit, green cabbage with
juice*

*

*** Lotte rôtie, risotto au romarin
Rotten Monkfish, rosemary risotto

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

*

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

(Met à commander en début de repas)

*

*** Crème chocolat, chantilly cacao
Chocolate cream, whipped cream cocoa

2 Plats par convive / 2 choices 32.00€

3 Plats par convive / 3 choices 39.00€

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

O'À LA BOUCHE

*** Foie gras de canard à la poire
Foie gras with pear

*

*** Sorbet pomme au calvados
Apple sorbet with calvados

*

*** Tranche de turbot aux épices, mousseline
de tubéreux
Slice of turbot with spices, tuberoses muslin

*

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

*

*** Baba aux agrumes
Citrus Baba

49.00€ 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

To you, our guests :

We peel

We slice

We emulsify

We make our juices

We cut our vegetables

We dice

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.