

APÉRO A PARTAGER

Pan con tomates <i>Toasted bread with tomato</i>	6,00 €
Pommes Bravas croustillantes <i>Crispy spiced potatoes</i>	6,00 €
Planche de charcuteries à partager (convient très bien pour 2 personnes) <i>Selection of cured meats to share (perfect for 2 people)</i>	17,00 €

ENTRÉES

Raviole ouverte de cochon confit, émulsion de tétragones <i>Open ravioli filled with confit pork, tetragonia emulsion</i>	15,00 €
Risotto crémeux aux asperges <i>Creamy Asparagus Risotto</i>	18,00 €
Tartare de crevettes aux agrumes et coriandre <i>Shrimp tartare with citrus fruits and coriander</i>	19,00 €
Noix de Saint Jacques, bouillon Dashi, légumes wok <i>Seared scallops with dashi broth and wok vegetables</i>	21,00 €

PLATS

Tripes à la mode de Caen, Pommes de terre vapeur <i>Caen-style tripe, steamed potatoes</i>	16,00 €
Côte de cochon fermier (Maison BERAIL), sauce charcutière <i>Free-range pork chop (Maison Bérail), charcutière sauce</i>	24,00 €
Retour de pêche, asperges & jus de roche <i>Roasted line-caught hake with asparagus and rock fish jus</i>	26,00 €
Riz à l'encre de seiche, poulpe grillé (1-2 personnes) <i>Squid ink rice with grilled octopus (for 1–2 people)</i>	17,00 € 30,00 €
Cassoulet maison (1-2 personnes) <i>Traditional homemade cassoulet (for 1–2 people)</i>	18,00 € 32,00 €

DESSERTS

Salade d'oranges & Madeleine citron <i>Fresh orange salad with lemon madeleine</i>	9,00 €
Profiterole <i>Profiteroles (choux pastry with ice cream and chocolate sauce)</i>	11,00 €
Pavlova aux fruits rouges <i>Pavlova with red berries</i>	11,00 €
Petite assiette de fromages affinés <i>Small selection of aged cheeses</i>	12,00 €