



# H

## menu soir

### dinner menu

17h-22h

#### entrées appetizers

- 5 Pain maison & beurre composé**  
*Homemade bread & compound butter*
- 7 Beigne à la carotte, bresaola maison, ricotta à Minou**  
*Carrot donut, homemade bresaola, Minou's famous ricotta*
- 15 Terrine de foie gras, pain brioché, beurre de tournesol rôti, confiture bleuet et lavande**  
*Foie gras terrine, brioche, sunflower seed butter, blueberry and lavender jam*
- 15 Salade de betteraves jaunes, rabioles, rhubarbe et têtes de violon, babeurre aux épinards, vinaigrette à l'oignon, bottarga maison au café**  
*Yellow beets, white turnips, rhubarb and fiddlehead salad, spinach buttermilk, onion vinaigrette, homemade coffee crusted bottarga*
- 17 Crudo de pétoncles, courgettes de la ferme La Baigneuse, huile et feuilles de livèche à Nicole, sauce bbq blanche et caméline**  
*Scallop crudo, zucchini from La Baigneuse, Nicole's lovage leaves and oil, white bbq sauce, camelina*
- 17 Crevettes sauvages grillées, sauce mole aux radis brûlés, radis grillés, maïs lyophilisé, pousses de coriandre**  
*Grilled wild caught shrimps, burnt radish mole sauce, grilled radishes, freeze-dried corn, cilantro shoots*
- 16 Asperges blanches, jambon de canard, purée de têtes de violon, gel de citron confit, noisettes, croutons et fleurs comestibles**  
*White asparagus, duck ham, fiddlehead purée, preserved lemon jelly, hazelnuts, croutons and edible flowers*

## plats principaux

*main courses*

- 25 Boulettes silésiennes, sauce aux tomates rôties, pesto, tomates cerise confites**  
*Silesian dumplings, roasted tomato sauce, pesto and confit cherry tomatoes*
- 34 Flétan confit au lait, beurre de fenouil, quenelles de flétan frites, sabayon à la bisque, fenouil mariné et oignons nouveaux**  
*Halibut confit in milk, fennel butter, fried halibut quenelles, bisque sabayon, pickled fennel and spring onions*
- 28 Longe de porc Turlo, crème tiède aux citrons, purée d'oignons brunis, échalotes de Sainte-Anne confites et grillées, tiges d'échalotes**  
*Turlo pork loin, warm lemon cream, browned onion purée, confit and grilled Sainte-Anne shallots, shallot shoots*
- 33 Pintade farcie et poêlée, jus de pintade rôtie, rabioles et leurs fanes tombées au beurre, crémeux de fanes de rabioles, raifort**  
*Stuffed and seared guinea fowl, roasted guinea fowl jus, white turnips, buttered white turnip tops, horseradish*
- 36 Onglet de veau cuit sous-vide et grillé au charbon, purée de carottes, huile vierge aux olives, aux moules et aux herbes**  
*Sous-vide and charcoal grilled veal flank steak, carrot purée, olive, mussel and fresh herb vierge sauce*
- 30 Le boudin de grand-maman Thérèse**  
*Grand-maman Thérèse's blood pudding recipe*



**breuvages**  
*beverages*

- 4.25 **limonade maison**  
*homemade lemonade*
- 4.50 **thé glacé maison**  
*homemade iced tea*
- 3.75 **boisson gazeuse**  
*soft drink*
- 2.75/3.50 **jus**  
*juice*
- 3.75/6.75 **eau minérale**  
*sparkling water*



**les cafés**  
*coffees*

- 4.50 **espresso/allongé**
- 5 **double espresso/allongé**
- 5 **café au lait tasse**
- 6 **café au lait bol**
- 5 **chocolat chaud**
- 5.75 **cappuccino**
- 5.50 **mocha**
- 4 **thé/tisane**

**l'équipe**  
*our team*

**en cuisine**  
*back of house*

**Rémi**  
**Minou**  
**Christopher**  
**Alexandre**  
**Guillaume**  
**Tristan**  
**Mathieu**  
**Arnaud**  
**Alexandre**  
**Sandrine**  
**Benjamin**  
**Jérôme**  
**Nico**  
**Alexis**  
**Daniel**

**en salle**  
*front of house*

**Danie**  
**Simon**  
**Maxime**  
**Marjorie**  
**Sylvie**  
**Louis-Simon**  
**Sarah**  
**Kassandra**  
**Loyane**  
**Audrey**  
**Sébastien**  
**Nathaniel**  
**Yasmine**  
**Lehana**