

# LES CLASSIQUES

---

HOUSE PLATTER OF DUCK FOIE GRAS, CHUTNEY AND TOAST	17.00€
PAN SEARED FOIE GRAS WITH GINGER BREAD	17.00€
FOIE GRAS CARPACCIO WITH HONEY SAUCE AND SEA SALT	19.00€
FOIE GRAS RAVIOLI WITH A TRUFFLE SAUCE	19.00€
ROASTED DUCK WITH A BALSAMIC SAUCE AND MASHED POTATO	17.00€
SHEPHERD'S PIE WITH DUCK, AND MUSHROOM SAUCE	16.00€
CASSOULET "GRATINÉ" DU COMPTOIR	16.00€
BOURGOGNE SNAILS, VERY BIG	
6	8.50€
12	16.00€
ONION SOUP	9.50€

---

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT FAIT MAISON,  
FABRIQUÉS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE ET À PARTIR DE PRODUITS BRUTS  
PRIX NETS T.T.C. AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS  
LES TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS UNIQUEMENT LE MIDI  
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES

# DU COMPTOIR

---

PLATTER OF FOUR CHEESES, MIXED GREEN SALAD AND NUTS	15.00€
A SSORTMENT OF COLD MEATS, MIXED GREEN SALAD	15.00€
GOURMANDE SALAD	17.00€
MESCLUN SALAD, DUCK FOIE GRAS, SMOKED DUCK, GIZZARDS, DUCK LEG, EGG AND TOMATOES	
SMOKED SALMON PLATTER SERVED WITH SCANDINAVIAN CUCUMBERS AND TOASTS	15.50€
<b>SALMON ROE EXTRA (50G, NON PASTERISED)</b>	12.00€
MARINATED SALMON "GRAVLAX" SERVED WITH TOAST	15.50€
CAVIAR OSCIETRE TRADITION 30GR (ÉLEVAGE) BLINIS ET FRESH CREAM	95.00€
WITH A GLASS OF VODKA	105€

---

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT FAIT MAISON,  
FABRIQUÉS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE ET À PARTIR DE PRODUITS BRUTS  
PRIX NETS T.T.C. AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS  
LES TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS UNIQUEMENT LE MIDI  
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES