



### Charcuteries

Saucisson sec nature ou au comté	11
Assiette de rosette de Lyon	17
Petit pot de rilette de cochon et baguette – cornichons	13
Assiette charcuteries mixte - Selection of 2 charcuteries and 2 cheeses	28

### Entrées

Escargots à l'ail gratinés - snails with butter, chapelure, garlic, parsley	18
Prosciutto de magret de canard fumé - house cured & smoked duck breast, crostini & tapenade	25
Assiette de bresaola maison - house cured rib cap, lemon, cantabrian anchovies	26
Mille-feuilles de pommes de terre et torched mackerel, ajo crema, cured tuna heart	27
Tartare de bœuf au couteau steak tartare, heritage egg yolk, duck fat toast or frites maison	28 35
Asperges blanches et jambon de Paris - vinaigrette maison, fried capers, tarragon	33

### Plats

Salade de chèvre chaud & lardons fumés - frisée, honey, toasted walnuts, grilled sourdough	28
Halibut et coquillages au beurre blanc - riz vénéreé, fried capers, pangrattato, herbes	44
Carré de cochon laquée, salade verte - 16oz berkshire bone in pork chop, café de paris butter	52
Onglet de bœuf à l'échalote & frites maison - grilled 7oz hanger steak, shallot and red wine sauce	46
Cote à l'os mûré, sauce bordelaise - 38oz dry-aged bone-in ribeye, frites maison	142

### Desserts

Choux à la framboise et crème vanille	12
Gateau au chocolat, crème anglaise	14
Tarte au citron meringuée, rhubarbe	14

### Assiette de fromages

chef's selection of two cheeses	14
---------------------------------	----