



ENTREES

<i>Gratinée fondante de poireaux, reblochon et crème de truffe.....</i>	<i>20€</i>
<small>Melting leeks with reblochon cheese (cow milk) and truffle cream</small>	
<i>Velouté de panais et sa tartine de foie gras mi-cuit maison</i>	<i>19€</i>
<small>Parsnip velvety soup and its toast with homemade semi-cooked foie</small>	
<i>12 Escargots de Bourgogne au beurre de Pastis au Génépi.....</i>	<i>18€</i>
<small>12 Burgundy snails, butter flavoured with Pastis (aniseed alcohol)</small>	
<i>Planche de l'Outa (Charcuterie).....</i>	<i>20€</i>
<small>« L'Outa's » plate (Delicatessen)</small>	
<i>Ardoise de poissons en sashimi selon arrivage.....</i>	<i>19€</i>
<small>Slate with fish as sashimi according to the catch.</small>	
<i>Salade thaï de grosses crevettes marinées à la citronnelle.....</i>	<i>16€</i>
<small>Thai salad with large prawns marinated with citronella.</small>	

HUITRES / OYSTERS

<i>3 Huitres N° 3+ Spéciales Gillardeau</i>	<i>15€</i>
<i>6 Huitres N° 3 Fine de claire</i>	<i>18€</i>
<i>6 Huitres N° 4 Spéciales Papin.....</i>	<i>21€</i>
<i>6 Huitres N° 3+ Spéciales Gillardeau</i>	<i>29€</i>
<i>12 Huitres N° 3 Fine de claire</i>	<i>28€</i>
<i>12 Huitres N° 4 Spéciales Papin</i>	<i>40€</i>
<i>12 Huitres N° 3+ Spéciales Gillardeau</i>	<i>56€</i>

