

Entrées



Rillettes artisanales & pickles - 8
Rillettes from Le Perche in Normandy and pickles

Oeufs de la Bigottière et sa mayonnaise du moment - 9
Hard-boiled egg from Le Perche & mayonnaise

Velouté de courgettes glacé, œuf mollet du Perche, parmesan en tuile, huile d'herbes fraîches - 14
Chilled courgette velouté / soft-boiled egg from Le Perche / parmesan crisps / fresh herb oil

La salade de tomates anciennes anchois de Méditerranée, basilic thaï
Green Zebra, Noire de Crimée, Coeur de boeuf, Ananas - 14
Heirloom tomato salad / Mediterranean anchovies / Thai basil

Le ceviche de maigre, leche de tigre, citron, oignon rouge & piment - 17
Sea bass ceviche / tiger's milk / lemon / red onion / chilli

Plats

Le tartare de boeuf & ses pommes de terre Charlotte du Perche - 26
Beef tartare / Charlotte potatoes from le Perche

L'aïoli, cabillaud, légumes du Printemps, safran & bulots - 30
The aïoli / cod / spring vegetables / saffron / whelks

Le paleron de boeuf mariné et confit 6h, duo de patate douce pimentée - 32
6-hour marinated & braised beef chuck / spiced sweet potato duo

La pièce du boucher du moment & ses pommes de terre Charlotte du Perche - 30
The butcher's choice / homemade potatoes / green salad

L'aubergine rôtie, miso & feta salade frisée, pignons de pin (v) - 23
Roasted aubergine / miso / feta / frisée salad / pine nuts (v)

Desserts

Le trou normand d'Aux Perchés - 8
Aux Perchés trou normand - ice cream & Calvados 4y old -

Assortiment de fromages - 16
French cheese selection

Pêche blanche, nectarine jaune, meringue française & crème mascarpone vanillée - 12
White peach / yellow nectarine / French meringue / vanilla mascarpone cream

Mi-cuit au chocolat & sa boule de glace - 12
Hot creamy chocolate cake / ice-cream

Coupe glacée marron & Armagnac du Château Laballe - 16
Chestnut ice cream / splash of Armagnac Laballe

Boule de glace - 3 / 6 / 9
scoop of ice cream