



## Entrées

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

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*