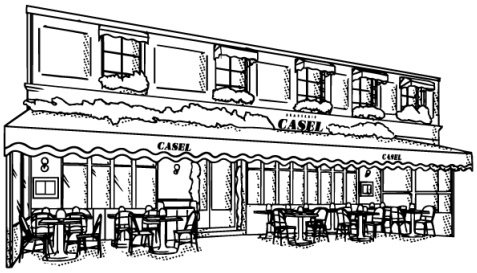


Les spécialités de la maison

Nos maturations et pièces de boucherie

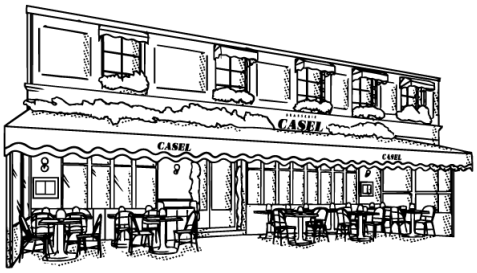
Ce qu'on sait faire de mieux.
Nos viandes sont maturées par nos soins dans notre cave au sous-sol où le temps fait son œuvre.

NORMANDE MÂTURÉE
48€ par mangeur, pour 2 personnes
Pièce du jour, demandez à votre serveur.
Deux accompagnements au choix, servie avec jus de bœuf.

SIMMENTAL MÂTURÉE
60€ par mangeur, pour 2 personnes
Pièce du jour, demandez à votre serveur.
Deux accompagnements au choix, servie avec jus de bœuf.

ONGLET DE VEAU AUX ÉCHALOTES
24€
Servi avec frites maison.

CANARD AFFINÉ CUIT SUR COFFRE
34€ par mangeur, pour 2 personnes
Canard de la Maison Burgaud à Challans en Vendée.
Magret cuit sur coffre et cuisses confites.
Deux accompagnements au choix, servie avec navets caramélisés et sauce salmi.



House specialities

Our cured meats and cuts of meat

What we do best.
We age our meat ourselves in our cellar, where time does its work.

MATURED NORMANDE
48€ per person, for 2 people
Cut of the day – ask your waiter.
Choice of two side dishes, served with beef jus.

MATURED SIMMENTAL
60€ per person, for 2 people
Cut of the day – ask your waiter.
Choice of two side dishes, served with beef jus.

VEAL HANGER STEAK WITH SHALLOTS
24€
Served with homemade fries.

DRY-AGED DUCK ROASTED ON THE BONE
34€ per person, for 2 peoples
Duck from Maison Burgaud in Challans, Vendée.
Duck breast cooked on the breastbone and duck leg confit.
Choice of two side dishes, served with caramelised turnips and salmi sauce.