

# **A LA CARTE**

## **NOS ENTREES**

*Tartare de Bar à la ciboulette, caviar d'Œufs de Cabillaud fumé,  
jus de Roquette poivrée 25€*

*Financier de Cèpes et Girolles sur son velouté de Potiron aux Noisettes 24€*

*Carpaccio de Magret mi-cuit, Mayonnaise au Curry et  
Câprons en vinaigrette 24€*

*Foie Gras poêlé, pressé de Butternut aux Graines de Courge torréfiées,  
jus court au Porto 27€*

*Ravioli à la Tartufata et jaune d'œuf,  
lait de Foie Gras aux copeaux de Parmesan 25€*

## **NOS POISSONS**

*Cabillaud en vapeur, Beurre moussoux à l'Estragon 28€*

*Cannelloni de Gambas aux petits légumes,  
Nage iodée au Gingembre et Citronnelle 27€*

*Filet de Sole au beurre de Coques, Gnocchi au Parmigiano Reggiano 28€*

## **NOS VIANDES**

*Moelleux de Poulet Jaune rôti, Epinards et Pommes Macaire 35€*

*Pièce de Veau poêlée, Oignon Rouge confit au jus de Mûres 38€*

*Perles de Filet de Bœuf gratinées aux Noisettes, Céleri fondant 38€*

*Prix nets, Taxes et service compris*

# **A LA CARTE**

## **NOTRE SELECTION DE FROMAGES 12€**

*Assiette de Fromages sélectionnés par nos soins*

## **NOS DOUCEURS 15€**

*Merci de passer votre commande en début de repas*

*La Crème Brûlée au Pamplemousse et Chocolat Blanc*

*Potimarron confit à la Vanille, mousse de Fromage Blanc au Citron Vert,  
et cubes d'Ananas au Poivre*

*Crèmeux à la Bergamote, Fenouil au sirop et Streusel Amande*

*La Tarte Chocolatée 72% Cacao, crème légère à la Menthe (Sans Gluten)*

*Liste des allergènes disponible auprès du personnel*

*Prix nets, Taxes et service compris*