

ENTREES

	€
Pot au feu <i>Les croquettes de bœuf façon pot au feu, pickels des petits légumes, gelée du consommé et sauce gribiche</i>	18
Homard <i>Les ravioles de homard, bouillon au parfum de Thaïlande et jeunes pousses aromatiques</i>	20
Aiglefin <i>Comme les traditionnelles quenelles de poisson, jeunes légumes dorés au beurre, sauce homardine</i>	16
Foie gras de canard <i>Le foie gras de canard en terrine, coulis de myrtilles au thym citron, petite brioche dorée au beurre</i>	20
Betterave rouge <i>La betterave rouge au four, houmous de lentilles vertes, fromage frais aux herbes, craquant de pain, huile de menthe et basilic, pignons de pins grillés et olives noires</i>	16

En cas d'allergies, demandez notre service de salle

PLATS

€

Veau

28

Le filet mignon de veau fondant, fine purée de pommes de terre aux truffes, petites girolles et jus foie gras et truffes

Le ris de veau croustillant (supplément 8,00€)

Cochon ibérique

30

Un morceau du cochon ibérique laqué à la sauce « tigre qui pleure », l'aubergine en caviar et échalote confite

Biche

34

Le filet de biche en basse température, craquant et émulsion de châtaignes, groseilles et sauce Grand Veneur

Bar

36

Le bar en croute de pain, lavande et romarin, navet confit miel et safran, vinaigrette d'agrumes

Saint Jacques

32

Les noix de Saint Jacques rôties, crémeux de potimarron et graines torrifiées, poitrine de cochon séchée, tempura de sauge et jus au romarin

Carte blanche végétarienne

24

Selon les produits du marché et l'inspiration du Chef

DESSERTS

€

Les desserts de notre pâtissier

12

La sélection des desserts et pâtisseries

Les crèmes glacées

6

Crème glacée yaourt et miel

Ou

Crème glacée moka et éclats de fève de cacao torréfiés

Les fromages de Maître Mons

12

La sélection de fromage du Meilleur Ouvrier de France