

ENTREES

	€
Asperges <i>Les asperges blanches fondantes, le haddock fumé, notre vinaigrette en accord</i>	20
Foie gras <i>La traditionnelle terrine de foie gras de canard, confiture d'orange amère et briochette au beurre</i>	18
Homard <i>Les ravioles de homard, bouillon au parfum de Thaïlande et jeunes pousses aromatiques</i>	20
Tourteau <i>Comme un cannelloni de tourteau en mayonnaise citronnée, pommes vertes et coulis de myrtilles au thym citron</i>	22
Radis <i>Dans l'esprit du radis beurre, le coulis de persil, l'ail confit et le pain croustillant</i>	16

LES CLASSIQUES DU MOMENT

Ris de veau <i>Les ris de veau croustillants cuits au beurre, jus foie gras et truffes</i>	24
Gigot d'agneau <i>Un morceau du gigot d'agneau cuit longuement, lentilles vertes au lard et jus tranché à l'huile de menthe</i>	30

PLATS

	€
Boeuf <i>L'onglet de bœuf élevé aux grains, échalotes confites, fine purée de pommes de terre aux truffes et jus au porto</i>	32
Volaille fermière <i>Le suprême de volaille fermière en croute de chorizo, fine purée de petits pois à l'aneth, coulis de piquillos et jus de rôti</i>	28
Cochon <i>Le cochon façon pulled pork en croustillants, céleri rave au lard fumé, jeunes carottes et notre sauce bbq</i>	28
Dos de cabillaud <i>Le dos de cabillaud cuit sur peau, fregola au jus de coquillages, asperges vertes à l'huile de basilic, pignons de pins et olives noires</i>	28
Turbot sauvage <i>Le turbot sauvage rôti, asperges blanches au beurre moussoux et béarnaise de homard</i>	42
Carte blanche végétarienne <i>Selon les produits du marché et l'inspiration du Chef</i>	24

En cas d'allergies, demandez notre service de salle

DESSERTS

€

Les fromages de Maître Mons

12

La sélection de fromage du Meilleur Ouvrier de France

Les desserts de notre pâtissier

12

La sélection des desserts et pâtisseries

Les crèmes glacées et sorbets

6

Yaourt, miel

Moka, éclats de fève de cacao torréfiés

Citron, huile de basilic et jeune coriandre

Framboise, huile de menthe et épices massala