

# ENTREES

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

---

## LES CLASSIQUES DU MOMENT

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

# PLATS

	€
<b>Boeuf</b> <i>L'onglet de bœuf élevé aux grains, échalotes confites, fine purée de pommes de terre aux truffes et jus au porto</i>	32
<b>Volaille fermière</b> <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
<b>Cochon</b> <i>Le cochon façon pulled pork en croustillants, céleri rave au lard fumé, jeunes carottes et notre sauce bbq</i>	28
<b>Dos de cabillaud</b> <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
<b>Turbot sauvage</b> <i>Le turbot sauvage rôti, asperges blanches au beurre mousseux et béarnaise de homard</i>	42
<b>Carte blanche végétarienne</b> <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*