

# ENTREES

	€
<b>Saumon bio</b> <i>Le saumon cuit façon gravlax, poireaux confit en basse température et sauce ravigote</i>	22
<b>Foie gras</b> <i>Une belle tranche de foie gras de canard poêlé, petites giroles, émulsion de pommes de terre et jus corsé</i>	24
<b>Homard</b> <i>Les ravioles de homard, bouillon au parfum de Thaïlande et jeunes pousses aromatiques</i>	22
<b>Huîtres</b> <i>Les traditionnelles huîtres gratinées au Champagne, fondue de poireaux</i>	20
<b>Œuf (V)</b> <i>L'œuf de poule mi cuit, épinards en velouté, fromage frais de betteraves rouges, craquant d'orient et jeune frisée</i>	18

---

## LES CLASSIQUES DU MOMENT

<b>Escargots</b> <i>Les escargots de Bourgogne « à ma façon »</i>	20
<b>Suggestions</b> <i>En fonction des produits du marché</i>	...

# PLATS

€

## Pigeonneau

30

Le pigeonneau en filets cuits en basse température, crémeux de potimarron, pastilla de fruits sec et jus corsé

## Veau

34

*La côte de veau maturée, fine purée de pommes de terre aux truffes, petites girolles en persillade et jus au porto*

## Agneau

34

*Le carré d'agneau d'Irlande servi rosé, fine purée de petits pois à l'aneth, chou-fleur grillé, jus tranché à l'huile de menthe*

## Saint Jacques

36

Les belles noix de St Jacques rôties, velours de patate douce, vierge de céleri, concombre et citron confit

## Sole

38

La sole en filets juste saisis, nage de petits légumes et rattes du Touquet, fumet légèrement crémé, moules de bouchot

## Carte blanche végétarienne

26

*Selon les produits du marché et l'inspiration du Chef*

*En cas d'allergies, demandez notre service de salle*

# DESSERTS

€

Les fromages de Maître Mons

14

*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*