

# ·LA CARTE·

## ·LES ENTRÉES·

- LE TARTARE DE BETTERAVES, MOUSSE DE VIEUX COMTÉ, NOIX ET PICKLES 15€
- LE CRABE, COCO FRAÎCHE, CITRON VERT, AVOCAT, SAUCE MISO À LA CORIANDRE 15€
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, COMME UNE MEURETTE AU BOUZY ROUGE 16€
- LES SAINT-JACQUES POÊLÉES, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR GRILLÉ ET NOISETTES 20€

## ·LES PLATS·

- LES RIS DE VEAU, CÉLERI CONFIT, SAUCE AU VIN JAUNE 34€
- LE MAGRET DE CANARD, PURÉE DE PANAI, JUS DE VIANDE INFUSÉ AU THÉ DE CEYLAN 22€
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, SAUCE RATAFIA 22€
- LE DOS DE CABILLAUD, FONDUE DE LÉGUMES D'HIVER, VELOUTÉ DE POTIMARRON 23€

## ·LES DESSERTS· À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS 12€
- LE SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT 12€
- LE SABLÉ PRESSÉ CACAO, COMPOTÉE DE MANGUES ET FRUITS DE LA PASSION, SIPHON À LA NOIX DE COCO 12€
- LA TARTE AUX NOIX, RAISINS GOLDEN, CARAMEL ET VANILLE 12€

TOUTE PLACE ASSISE OBLIGE À PRENDRE MINIMUM UN PLAT À LA CARTE

POUR TOUTE PERSONNE AYANT UN RÉGIME SPÉCIAL OU INTOLÉRENCE OU ALLERGIE ALIMENTAIRE,

VEUILLEZ CONSULTER NOTRE ÉQUIPE.

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, PRODUCTEURS ET COLLABORATEURS LOCAUX.

PRIX NET ET SERVICES COMPRIS.

ORIGINE VIANDE – BŒUF ET VEAU : BELGIQUE – CANARD : FRANCE