

# A la carte

## Entrée

**Foie gras du sud ouest, poire confite et espelette**

18€

**Le thon de méditerranée en deux saveurs, orange confite et beurre emulsionné**

16€

**Cappuccino de marron, crème glacée au cabecou et huile fumée**

12€

**Tartelette de lapin fermier, kaki, espuma de foie gras et jus corsé**

14€

## Plats

**Filet de boeuf montbéliard à la truffe**

36€

**La Truite grillée sur peau, mousseline de choux fleur torréfiée, crème légère au corail d'oursin**

28€

**Gibier français selon arrivage aux parfums des sous bois**

27€

## Dessert

**Le Baba des chartreux, crémeux chartreuse jaune et liqueur d'lixir**

13€

**Forêt blanche revisitée, chocolat ivoire valrhona, cerise amarena et vanille de Madagascar**

14€

**Le coing de saison, sablé breton, crémeux au pomme et romarin**

12€

**Café gourmand**

11€

**Fromages affinés**

12€

**Faisselle selon vos envies**

6€