

# *Notre carte :*

## *Entrées :*

*Petit pot (90 gr) de foie gras maison, confiture de figue et ses toasts. 16 €*

*Velouté de potimarron, écume de noisettes, copeaux de châtaignes et œuf basse température. 9 €*

*Thon rouge et truite mariné façon scandinave, caviar de hareng sur lit de salade, fromage de chèvre frais aux herbes et vinaigrette de wasabi. 13 €*

*Foie frais et magret fumé juste pochés dans son bouillon thai, vermicelles de riz, navet et carotte fane. 13 €*

## *Plats :*

*Souris d'agneau cuite lentement laqué miel thym, boulgour d'herbes et légumes, jus corsé saveur orientale. 21 €*

*Magret de canard sauce cranberries et mousseline de patate douce vanillée 22 €*

*Entrecôte de chez Marassé, beurre d'herbe accompagné de ses frites maison et salade verte. (environ 300 gr) 22 €*  
*En supplément. (7.50 € les 100 gr.)*

*Poisson du marché selon arrivage.*

*Tous nos prix sont TTC. Service compris.*

## *Desserts : 7 euros*

*Comme un air d'Opéra, crémeux fève de tonka, chocolat dulcify, ganache monté au café et grain de praliné.*

*Mi-cuit chocolat et sa crème anglaise chocolat blanc dulcify fève de tonka et glace maison au choix.*

*Tarte Tatin et sa glace vanille maison.*

*Notre Baba arsouillé au vieux rhum Clément VO à la dernière minute et sa chantilly mascarpone.*

*Tous nos desserts sont faits maison.*

*Tous nos prix sont TTC. Service compris.*