

LA CARTE DES SAVEURS



* * *

LES ENTREES

Ravioles de betteraves , fromage frais , vinaigrette grenade noisettes concassées	12 €
Tartelette cruditée et oeuf fermier au deux mayonnaises (carotte , petit pois , confit tomate , rouille , poivron goutte , concombre)	12 €
Délice de Foie gras de canard Français Maison et magret fumé , mouillettes truffées	17 €
Crème brûlée d'escargots (5) persillade tomatée et parmesan	17 €
Duo de saumon fumé et gravlax maison pancake et crème ciboulette	17 €
Trilogie de foie gras (délice , mi cuit et sorbet maison)	24 €
Palette d'entrées (foie gras maison , saumon gravlax , sorbet foie gras , mouillettes truffées magret fumé)	24 €
Œufs fermiers brouillés aux truffes , mouillettes truffées	24 €
Foie gras Poêlé , figue fraîche , sauce orange	26 €

LES PLATS

Dos de lieu noir sauce coquillages (moules et coques)	18 €
Bavette Française sauce moutarde violette	18 €
Inspiration du chef et de toute l'équipe	18 €
Choucroute de la mer façon bouillabaisse	23 €
Croustillant au deux andouilles sauce cidre du Père Tranquille	23 €
Magret de canard rôti sauce orange Madère	23 €
Filet de bœuf Français , fondant de foie gras sauce truffade	28 €
Cœur de ris de veau Français braisé , crème de morilles	28 €
Lotte et st jacques sauce Thermidor	28 €
<u>1/2</u> Homard Europe décortiqué duo de sauces	36 €
Homard Europe <u>entier</u> décortiqué duo de sauces	68 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

Tiramisu framboise marron spéculos	9 €
Choux craquants au 2 chantilly pistache et vanille , caramel beurre salé	9 €
Crème brûlée pomme tatin	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Coupe nougat glacé maison , framboises , coulis de fraise et concassé de meringue	10 €
Trilogie de pomme (sorbet maison , confit sur tartelette et financier moelleux)	10 €
Déclinaison d'orange (sorbet sanguine maison , carpaccio , crémeux et tuile)	10 €
Palette de dessert (tiramisu framboise marron , tartelette pomme confite , crémeux orange , sorbet yuzu)	12 €
Gratin de fruits , flambée au grand Marnier	12 €
Coupe colonel au trois citrons (vert , jaune et yuzu) , Vodka Bison	12 €

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux

Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies

AUTOMNE 2026