

## MENU CARTE

<i>Entrée, Plat, Fromage ou Dessert</i>	59 €
<i>Plat &amp; Dessert</i>	45 €
<i>Entrée &amp; Plat</i>	50 €

### Les Entrées

---

<i>Foie Gras de Canard mi-cuit,</i> <i>Figue Pochée au vin rouge, sa Compote, Brioche maison</i>	26 €
<i>Ris de Veau,</i> <i>Mousseline de Chou-fleur, Sarrasin</i>	26 €
<i>Poulpe Grillé,</i> <i>Pomme de Terre Grenaille, Sauce Rouille, Paprika Fumé</i>	28 €
<i>Demi-Homard,</i> (supplément au menu 5 €) <i>Calamarata, Sauce Homardine, Cèleri-Rave</i>	32 €

### La Mer

---

<i>Turbot,</i> <i>Sauce Citronnelle, Pressé de Poireaux au Nori</i>	30 €
<i>Dorade,</i> <i>Potimarron Rôti, Sauce Escabèche, Graines de Courge</i>	30 €
<i>Cabillaud au Four,</i> <i>Mousseline à l'Ail, Ragoût de Pois chiches au Chorizo</i>	30 €

### La Terre

---

<i>Filet de Bœuf aux Morilles « 50<sup>ième</sup> anniversaire »,</i> (supplément au menu 3 €) <i>Mille-Feuille de Pommes de Terre</i>	32 €
<i>Demi-Pigeon,</i> <i>Ragoût de Lentilles, Croquettes de Champignons, Emulsion Coco</i>	30 €
<i>Filet de Cerf,</i> <i>Sauce au Baileys, Betterave, Airelles et Brioche</i>	30 €

---

<i>Fromages affinés servis au plateau</i>	15 €
<i>Les Desserts Maison à commander en début de repas (voir page suivante)</i>	

## ***Notre sélection de desserts***

*Tous nos desserts, sorbets et glaces sont faits maison*

***Biscuit aux Ecorces d'Orange*** **17 €**  
*Ganache au Safran*  
*Glace Chocolat*

***Chocolat Grand Cru Guanaja*** **17 €**  
*Praliné Noisette*  
*Glace Café Blanc*  
*(Possible sans gluten)*

***Mandarines et Marrons*** **17 €**  
*Mousse Marron*  
*Cœur Mandarine Coulant*  
*Sorbet Cassis*  
*(Possible sans gluten)*

***Finger Coco Exotique*** **17 €**  
*Sablé Citron Vert*  
*Sorbet Pina colada*

***Afin de maintenir un niveau de service de qualité, il est préférable de passer commande en début de repas***