

LA CARTE

LES ENTRÉES

BRANDADE DE HADDOCKS ET TUILES AU CUMIN	12€
VELOUTÉ DE POTIRON ET CHÂTAIGNES	12€
TERRINE DE GIBIER MAISON, PICKLES DE LÉGUMES, COMPOTÉ D'ABRICOT.	15€
TARTARE DE THON AUX ZESTES DE CITRON VERT, SOMMITÉS DE CHOUX FLEURS AU CURRY	15€
FOIE GRAS AU NATUREL, COMPOTÉ DE POMME-COING, PAIN BRIOCHÉ MAISON AUX CÉRÉALES.	18€
AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS, BEURRE PERSILLÉ	18€

LES PLATS

JOUE DE BŒUF MIJOTÉ 4 HEURES FACON, SAUCE VIN ROUGE	21€
FILET DE LIEU AUX ZESTES DE KUMBAWA ET BEURRE BLANC	21€
SAINT-JACQUES POÊLÉES, MOUSELINE DE PANAIS, SAUCE SOJA ET GINGEMBRE ÉMINCÉ DE CHOUX CHINOIS AUX NOIX DE CAJOU	28€
FILET DE CERF CUIT ROSÉ, PURÉE DE PATATE DOUCE SAUCE VIN ROUGE AROMATISÉE COMME UN VIN CHAUD	28€
POULET DE BRESSE A.O.C CRÈME AUX MORILLES, TUILE AU COMTÉ ET NOIX, POMMES DE TERRE PURÉE	34€
GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADES (SELON ARRIVAGE)	39€
NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES, ÉMULSION CRÉMEUSE AUX CÈPES, PLEUROTÉS ET DUXELLE DE CHAMPIGNONS.	34€

LES DESSERTS

POMMES FAÇON TATIN, GLACE CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY ET COULIS DE CARMEL	12€
FONDANT AU CHOCOLAT, SORBET MANGUE ET COULIS DE MANGUE	12€
SOUFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER, SORBET ORANGE SANGUINE	12€
COUPE DE GLACE À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE, NOISETTES CARAMÉLISÉES, ARROSÉE DE CHARTREUSE VERTE	16€
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE BLANC À LA CRÈME	12€