

## NOTRE CARTE

### ENTREES

- ✓ Foie gras de canard aux agrumes et aux épices, condiment pomme verte - passion **20 €**
- ✓ Fraîcheur de poule au pot aux herbes, poireau fondant et glace moutarde à l'ancienne **16 €**
- ✓ Duo de langoustines et gambas, soupe de carottes et émulsion d'oseille **22 €**
- ✓ Nem de pied de cochon - morille - foie gras, petite salade à la fève de tonka **22 €**
- ✓ Oeuf mollet, rémoulade de cèleri et haddock fumé **16 €**
- ✓ Tarte fine d'abats de veau, quelques légumes, jus à la réglisse **22 €**

### POISSONS

- ✓ Dos de St-Pierre en bouillon thaï printanier, un trait d'huile de sésame **26 €**
- ✓ Minute de saumon à l'huile de curry, choux verts et champignons acidulés **16 €**
- ✓ Pavé de cabillaud laqué à la tomate, gnocchi à la romaine **23 €**
- ✓ Cassolette de langoustines aux cèpes et herbes tendres, crème réduite **26 €**

## LES VIANDES

- ✓ Pièce de Boeuf Limousin, royale d'oignons caramélisés **23 €**
- ✓ Parmentier de canard confit, mesclun aux fruits secs torréfiés **16 €**
- ✓ Filet de veau fondant, écrasé de pomme de terre au safran creusois, jus corsé **25 €**
- ✓ Emincé de canard, patate douce et couscous de choux fleur, jus dattes-sésame **24 €**

## LES FROMAGES **10 €**

## LES DESSERTS **10 €**

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

## CARTE DES DESSERTS

- ✓ Macaron choco-caramel, fraîcheur à la mangue, crème glacée à la cacahuète grillée
- ✓ Crème brûlée à la vanille “Bourbon”
- ✓ Tarte minute à la fraise, crème diplomate et sorbet pomme verte - basilic
- ✓ L’île flottante
- ✓ Baba bouchon, ananas Victoria poché, crème légère au rhum
- ✓ La pâtisserie “faite maison”
- ✓ Trilogie de sorbets, coulis de fruits rouges
- ✓ Le soufflé chaud au Grand-Marnier (15 minutes d’attente)