



## **La Carte**

### *Les Entrées*

Carpaccio de Thon Rouge Mariné au Dashi Liquide, ... 28 €

Sauce Wasabi et Huitre, Guacamole d'Avocat Taillée au Couteau, Brunoise de Légumes et Œufs de Truite Fumée

Ravioles de Langoustines Pochées dans une Bisque, ... 30 €

Garniture Forestière à l'Estragon, Œufs de Hareng Fumé et Iodé, Emulsion Safranée au Vin Jaune et Pignons de Pin

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, ... 32 €

Chutney de Pomme, Rougaille au Vinaigre de Riz, Crème Balsamique aux Fruits Rouges et Caramel de Betterave

### *Les Plats*

Ris et Joue de Veau Confite, Laqués, ... 48 €

Réduction de Sauce Vin Rouge au Poivre de Penja, Pommes Grenaille Rôties et Légumes du jardin

Bœuf en Double Cuisson, ... 46 €

Filet de Bœuf Simmental rôti à la Sarriette, Joue Confite Façon Pot au Feu, Sauce Périgourdine, Pomme Boulangère

Noix de Saint-Jacques Snackées au Thym-Citron, ... 44 €

Sauce Beurre Blanc au Noilly Prat, Champignon et Butternut en Barigoule, Emulsion de Crustacés et Salicorne

### *Le Fromage*

Brie de Meaux aux Brisures de Truffes, ... 18 €

Chutney au Miel Epicé et Salade de Saison

### *Les Desserts*

*(A Commander au Début du Repas)*

Clafoutis Rustique, ... 18 €

Crème Légère à la Vanille et Pomme Caramélisées

Entremet Chocolat, ... 18 €

Mousse de Chocolat au Lait, Crémeux Orange, Marmelade de Clémentine

Déclinaison de Choux, ... 18 €

Ganache au Marron, Praliné Maison et Crémeux au Chocolat-Cointreau

