

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

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

## LES PLATS

JOUE DE BŒUF MIJOTÉ 4 HEURES, PARMENTIER DE CAROTTE, SAUCE MEURETTE	21€
FILET DE LIEU AUX ZESTES DE BERGAMOTE, JULIENNE DE LÈGUMES RACINES ET BEURRE BLANC	21€
SAINT-JACQUES POËLÉES, MOUSSELINE DE PANAIS, SAUCE SOJA ET GINGEMBRE.	28€
FILET DE CERF CUIT ROSÉ, PURÉE DE PATATE DOUCE, SAUCE VIN ROUGE	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 RISSLÉES, PLEUROTES ET DUXELLE DE CHAMPIGNONS, ÉMULSION CRÉMEUSE AUX CÈPES	34€

## LES DESSERTS

POMMES FAÇON TATIN, GLACE CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY ET COULIS CARAMEL.	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.	16€
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE BLANC À LA CRÈME	12€