

LES
DESSERTS - DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS **16 €**
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE JACQUES DUBOULOZ
Cheese board refined by cheese master

LE SOUFFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER, MARMELADE
ET CARAMEL D'ORANGE, SORBET ORANGE SANGUINE **15 €**
(ATTENTE 10 MINUTES)
*Warm Grand Marnier Soufflé, marmelade and orange toffee,
blood orange sorbet (10 minutes preparation)*

L'ÉCLAIR FAÇON «PARIS-BREST» **17 €**
CRÈME LÉGÈRE PRALINÉE, GLACE NOUGAT
French éclair «Paris-Brest» styled, light praline cream, nougat ice cream

LE TOUT CHOCOLAT, BISCUIT MARCELLIN,
CRÈMEUX CHOCOLAT AU LAIT ET TONKA, **18 €**
CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT, SORBET CACAO
*All around chocolate, spongy chocolate biscuit, milk chocolate
and tonka bean mousse and chocolate crème brûlée, cocoa sorbet*

LES RAVIOLES D'ANANAS, MOUSSE CHOCOLAT BLANC **16 €**
ET CITRON VERT, SORBET DES ÎLES SAFRANÉ
*Pineapple ravioles, white chocolate and lime mousse,
safroned pineapple and mango sorbet*

GOURMANDISE DU JOUR **10 €**
Dessert of the day
(Disponible du lundi au jeudi uniquement, available only from monday to thursday evening)

CARTE
DU SOIR

LES ENTRÉES - STARTERS

FOIE GRAS POÊLÉ, POMME CARAMELISÉE, CARMEL DE CIDRE, TUILE DE BRIOCHE ET CHIPS DE GOLDEN **21 €**
Pan fried Foie Gras, caramelised apple, toffee cider sauce, brioche biscuit, golden apple crisps

PÂTÉ EN CROÛTE TRUFFÉ, PICKLES ET GELÉE DE CHAMPIGNONS **18 €**
Truffled meat pie, pickled and jelly mushrooms

LANGOUSTINES RÔTIES ET SON TARTARE DE LÉGUMES D'ANTAN, MAYONNAISE DE PANAI **19 €**
Roasted scampies, old fashioned vegetables tartar, parsnip mayonnaise

VELOUTÉ POTIRON ET SON CHUTNEY, ESPUMA DE CHÂTAIGNES, **16 €**
Pumpkin velouté and its chutney, chestnut mousse

SUGGESTION DU CHEF SELON ARRIVAGE DU MARCHÉ **12 €**
Suggestion of the Chef depending on the arrival market
 (Disponible du lundi au jeudi uniquement)
 (Available only from monday to thursday evening)

LES PLATS - MAIN COURSES

PAVÉ DE MAIGRE CUIT « BASSE TEMPÉRATURE », FIGUE RÔTIE, GNOCCHIS ET SALSIFIS LAQUÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE **25 €**
Shade fish cooked at low temperature, roasted fig, gnocchis and salsify lacquered of balsamic vinegar

NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, LÉGUMES ANCIENS RÔTIS, BOUILLON DE LANGOUSTINES **30 €**
Pan fried scallops, old fashioned roasted vegetables, scampi broth

FILET DE BICHE « BASSE TEMPÉRATURE », CANNELONI DE MOUSSELINE DE CÉLERI AU CAFÉ, GIROLLES POÊLÉES, CHIPS DE CÉLERI, JUS COURT DE GIBIER **28 €**
Slow cooked venison filet, coffee celeriac mousseline canneloni, pan fried girolle mushrooms, celeriac crisps with wine game sauce

NOIX DE RIS DE VEAU POÊLÉ, TOPINAMBOUR EN 3 FAÇONS, SAUCE RÉGLISSE, TUILE DENTELLE **32 €**
Fried cushion of veal, Jerusalem artichoke cooked in 3 different styles, liquorice sauce, tuile biscuit

SUGGESTION DU CHEF, SELON ARRIVAGE DU MARCHÉ **20 €**
Suggestion of the Chef depending on the arrival market
 (Disponible du lundi au jeudi uniquement)
 (Available only from monday to thursday evening)