



## Carte de mars 2020



Chaque entrée, plat et dessert proposés sur cette carte est certifié « fait maison »

### ENTREES

Cannelloni de poireaux garni de crabe, chorizo et mangue, gelée d'eau iodée citronnée	9.00€
Filet de rouget et sa mousseline, œufs de saumon et poire, tuile au fumet de poisson	10.00€
Os à moelle gratiné noisette et ciboulette, lard de Colonata, beurre truffé, roquette et toast	8.50€

### PLATS

Filet de Saint-Pierre poché, pomelos, bouquet d'asperges vertes, aioli safrané	20.00€
Canon de filet mignon Duroc de Battallé en cuisson basse température, écrasé de pomme de terre à la façon Robuchon, jus d'écrevisse	21.00€
Picanha de bœuf maturée, marinée à la citronnelle et coriandre, précuite à la braise, pesto au sésame, oignons caramélisés à la cassonade	22.00€

### FROMAGES

Charriot de fromages affinés de chez Xavier	12.00€
---	--------

### DESSERTS

Mont-Blanc marron et mandarine, blanc manger à la fève de tonka	9.00€
Autour du miel de Thibault, huile d'olive et granité de basilic	8.50€
Tartelette chocolat blanc et banane, ganache onctueuse et glace au chocolat blanc	8.50€

Les tarifs indiqués sont TTC, service compris.

Liste des allergènes disponible au restaurant ou à la réception sur simple demande.