



### Entrées

|  |      |
|--|------|
| Velouté de butternut, foie gras, noisettes   | 10 € |
| 6 huîtres de Carantec, gelée de champagne    | 17 € |
| Saumon fumé d'Ecosse tranché main, toasts    | 18 € |
| Salade de champignons, sésame grillé, herbes | 10 € |
| Terrine de foie gras maison, pain d'épices   | 16 € |

### Veggie

|                     |      |
|---------------------|------|
| Risotto à la truffe | 19 € |
|---------------------|------|

*Toutes nos viandes sont d'origines U-E*

**Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.**

### Terre

|  |      |
|--|------|
| Volaille cour d'Armoise, légumes glacés, jus à l'ail | 25 € |
| Ris de Veau, purée de céleri & jus corsé             | 35 € |
| Filet de bœuf Rossini, pommes dauphines              | 30 € |
| Côte de bœuf pour 2, pommes dauphines, salade        | 80 € |

### Mer

|   |      |
|---|------|
| Cabillaud vapeur, légumes d'antan rôtis                         | 23 € |
| Saint-Jacques, PDT écrasées, compote de pommes, sauce vin rouge | 25 € |
| Poulpe basse température, courges, jus aux agrumes              | 19 € |

### Desserts

|   |      |
|---|------|
| Mont-Blanc marron cassis  | 10 € |
| Choux crème pâtissière, coulis chocolat   | 8 €  |
| Tarte tiède au chocolat, glace pignon de pin  | 9 €  |
| Salade d'agrumes, sirop de fleur d'oranger, pistaches   | 9 €  |
| Glaces & Sorbets Berthillon (2 boules)<br><i>Cacao extrabitter, praliné pignons, vanille, pistache<br/>Poire, mandarine, ananas rôti et basilic frais, mangue</i> | 8 €  |