



# LA CARTE



## ENTREES

Le **Foie Gras de Canard** « truffé » d'Anguille fumée, céleri et pomme verte  
26€

Les **Langoustines** raidies au sel et cuites sur galet, crème de Caviar osciètre et oseille  
28€

Les **Noix de Saint Jacques** snackées, déclinaison de salsifis,  
sauce persillée aux pieds de Veau.  
27€

L'**œuf** cuit à 64°C, légèreté de Topinambour et **Truffe Melanosporum**  
22€

## **POISSONS**

Le Filet de **Turbot** au Tandori, fraîcheur d'encornets au yuzu et choux vert frisé  
38€

Le Filet de **Bar** nacré, Truffe Melanosporum et risotto onctueux  
38€

## **VIANDES**

Le **Pigeon du Duwehof** ; les poitrines à la plancha, les cuisses braisées,  
Patate douce, noix et pignons de pin  
37€

La pièce de **Bœuf Salers**, tranchée dans le filet,  
moelle, queue cuisinée longuement, grumbeereknepfle, choux fleur et romanesco  
38€

La **Volaille de Bresse** en deux services :  
La cuisse mijotée, Homard et estragon  
La poitrine dans l'esprit d'un Rossini, panais  
42€

## **VEGETAL**

La Farandole de Légumes de nos maraichers, risotto onctueux,  
raviole topinambour-truffe et velouté de champignons  
26€

## **FROMAGES**

Le chariot de fromages de la maison Antony

14€

## **DESSERTS**

La poire Williams en jeu de textures, poivre voatsiperifery et amaretti

15€

De la fève à l'assiette... Le chocolat Caraïbe 66%

(à commander en début de repas)

15€

La Châtaigne et le Coing dans l'esprit d'un Mont Blanc

(à commander en début de repas)

15€

Passionnément Mangue et sa crêpe flambée au Gin

16€

Assortiment de Glace et Sorbet: 3,50€/la boule

Les sorbets : Rhubarbe, Framboise, Citron, Fraise, Exotique, Myrtille, Melon

Les glaces : Chocolat grand cru, Vanille de Madagascar, Lait-Tonka