



LA CARTE



ENTREES

Le **Foie Gras de Canard**, Pickles de Mirabelles et pain de pomme de terre toasté
26€

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

Le **Chèvre frais de Sainte Maure**, déclinaison de Tomates du potager de Marthe
et Huile d'Olive d'Ardèche
18€

La Poêlée de **Ris de Veau** braisé, soubise et oignons vert
27€

La Poêlée de Blette, **Matjes**, Poire Williams et œufs de poisson, bouillon à l'infusion de Cerfeuil
(Je suis de petite taille) 18€

POISSONS

Les Tronçons de **Maigre sauvage**, Crevettes,
Moules de Bouchot de la baie du Mont Saint Michel dans l'esprit d'une bouillabaisse
37€

La **Queue de Lotte** cuite sur l'arête, Poireau crayon, Anguille fumée et jus de pied de Veau
38€

Le **Saint Pierre** cuit entier en croute de Sel et d'aromates, sauce Vierge,
Tomates et gnocchi au pesto
82€ (2 pers.)

VIANDES

La Pièce de **Bœuf Aberdeen Angus** tranchée dans l'Aloyau, gaufre, aubergine
et ketchup de Kappia « le tout cuisiné au barbecue »
37€

Le Dos et le Gigot de **Chevreuil** de la Vallée de la Bruche rôti,
choux pointu et girolles, sauce genièvre
38€

La Côte de **Veau de Dordogne** au romarin,
enroulé de pomme de terre et Tian de légumes provençaux
74€ (2pers.)

VEGETAL

La Farandole de **Légumes** de nos maraichers, Poireau, aubergine, choux pointu
et gnocchi de pomme de terre au pesto
24€

FROMAGES

Le chariot de fromages de la maison Antony
14€

DESSERTS

La Pomme Elstar, Brownies de chocolat Orellys et sorbet pomme / anis vert
15€

La Tartelette de Chocolat Caraïbe, sarrasin, bière et muscovado
15€

Le citron en trompe l'œil, citron caviar et granité agrume
(à commander en début de repas)
15€

La Crêpe flambée au Gin d'Alsace, Figs, bibeleskäse et sirop d'érable
(à commander en début de repas)
16€

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

Les sorbets : Citron, Fraise, Exotique, Myrtille, Pêche de vigne, Bergamote

Les glaces : Chocolat grand cru, Vanille de Madagascar