



# LA CARTE



## ENTREES

Foie Gras de Canard / Mangue / Baie Rose

32€

Langoustine / Caviar / Céleri

36€

Bar / Homard / Agrume

35€

Noix de Saint-Jacques / Choucroute / Cochon

32€

Oeuf à 64°C / Topinambour / Truffe d'Automne

26€

Foie Gras de Canard Poêlé / Coing / Chou-Vert

28€ (je suis de petite taille)

## POISSONS

Sandre / Bulot / Persil

44€

Maigre / Champignon / Poireau

45€

Lotte / Moule / Safran

46€

## VIANDES

Filet de Bœuf / Potimarron / Pruneau

46€

Veau, carré & ris / Panais / Livèche

46€

Chevreuril / Chou-Fleur / Airelle

45€

## VEGETARIEN

Œuf à 64°C / Topinambour / Truffe d'Automne

Entrée 26€

Champignon / Raviole / Persil

Plat 34€

### PROVENANCE DE NOS VIANDES

**Foie Gras** : France

**Bœuf** : Allemagne / Autriche

**Ris de Veau** : France / Pays-Bas

**Veau** : France

**Chevreuril** : France / Alsace

## FROMAGES

Chariot de Fromages de la maison Antony

19€

## DESSERTS

Piña-Colada / Crêpe / Citron Vert

(à commander en début de repas)

19€

Poire Williams / Châtaigne / Sechuan

18€

Mandarine / Cannelle / Mascarpone

18€

Chocolat / Tonka / Citronnelle

(à commander en début de repas)

19€

Assortiment de Glace et Sorbet

3.50€/la boule