



# 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€

Œuf 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€

Chevreuil / 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

Chevreuil : 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