

# *La carte*

## *Entrées*

*Carrousel de 4 Foies Gras Maison selon l'inspiration du jour 19 €*

*Crème Brûlée au Foie Gras et ses Petits Pains 15€*

*Profiteroles d'Escargots et Tempura de Cuisses de Grenouille 18€*

*Saumon fumé au Bois d'hêtre fait maison, chantilly Béarnaise et Blinis Maison 15 €*

*Cassolette de St Jacques et Gambas aux Saveurs des îles 17€*

*6 Huitres Chaudes Sauce Crustacé 16€*

## *Plats*

*Caille entière Farcie aux Châtaignes sur écrasé de Butternut Sauce au Foie Gras 24€*

*Goulash de Gibier du Moment 19 €*

*Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées 20 €*

*Filet de Bœuf Français Sauce Foie Gras, Pommes Sautées, Légumes du Moment 27 €*

*Médailles de Lotte aux Morilles et Vins Jaune Riz Sauté aux Pleurotes 26€*

*Pavé de Saumon au Beurre d'Orange Riz Sauté aux Pleurotes 20 €*

## *Desserts*

*Liégeois à la Vanille, Caramel Beurre Salé et Sablé Maison 9 €*

*Trilogie de Crème Brûlée : Pistache, Griotte et Fleur d'Oranger 9 €*

*Macaron Chocolat et Ganache Beurre de Cacahuète 9 €*

*Forêt Noire 9 €*

*Assiette de 5 Fromages 9 €*