

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 Cuissons 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 €

Crépinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautéées 20 €

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

Médaillons 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 €