

## Entrées

- ♦ Tartare de Daurade royale, Vinaigrette Betterave Xeres, Crème de Raifort 9
- ♦ Tatin d'Endives caramélisées, Bleu et Noisettes torréfiées, Marmelade de Cerises 9,5
- ♦ Cappuccino de Potiron et Amaretto, Vert de Mâche Brioche maison à la Châtaigne 8,5
- ♦ Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons, Glace à la Moutarde à l'ancienne 9,5
- ♦ Pressé de Foie Gras et Topinambour, fine Gelée Miel et Pimentos 13

## Plats

- ♦ Coquilles Saint Jacques rôties, Risotto Iberique, Jus d'agrumes 20
- ♦ Mille-feuille de Thon et Foie gras de canard poêlés, Mousseline de Patate Douce 22
- ♦ Pintade, Farce fine au Foie Gras, Fondue de Potiron à la Ventrèche fumée 18
- ♦ Croustillant d'Agneau au caviar d'Aubergines sur une croute de Roquette, Pommes Grenailles aux Oignons doux 21

Fromage du moment 5

## Desserts Maison

- ♦ Coulant chocolat grand cru Guanaja et sa crème légère Vanille bourbon (à commander en début de repas) 8
- ♦ Verrine de Crème parisienne aux Fruits de saison, Chantilly au Chocolat Grand Cru 8
- ♦ Russe au Praliné (Recette de Jean-Paul Heynard) et sa Glace Café Expresso 8
- ♦ Brioche Maison façon Pain perdu, Glace Lait d'Amande 7,5

***Tous nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits frais***

Formule enfant (-10 ans) : 1 Plat + 1 boule de glace 8€ Prix Nets exprimés en Euros / Service Compris