

## **Les entrées chaudes et froides**

Foie gras de canard mi-cuit en terrine, gelée de Sauternes et mangue déclinée 17 €

\*\*\*\*\*

Brouillade d'oeufs à la truffe noire 16 €

\*\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques, sauce satay, crumble cacahuètes et gelée de soja 14 €

\*\*\*\*\*

Légumes rôtis servis froid en salade 12 €

\*\*\*\*\*

Gravelax de saumon Ecosse à la betterave et yaourt 16 €

## **Les plats viandes et poissons**

Pluma de cochon ibérique grillée et patates douces en variation 26 €

\*\*\*\*\*

Coeur de ris de veau grillé, carotte déclinée et jus de réglisse 29 €

\*\*\*\*\*

Noix de Saint jacques snackées, céleri en risotto, légumes rôtis et ketchup de betterave 27 €

\*\*\*\*\*

Filet de boeuf blonde de Galice simplement grillé, légumes du moment 26 €

\*\*\*\*\*

Céleri en risotto, légumes rôtis, ketchup de betterave et jus réglisse 19 €

## **Les fromages servis à l'assiette 6 €**

## **Les desserts 8 €**

Sphère de crémeux litchi, gelée violette, biscuit chocolat blanc et crème fouettée

Sabayon exotique : fruits frais, gelée acidulée, croustillant noix de coco et gel exotique

Le chocolat : croustillant, crémeux et mousseux en un gâteau

Mousse ivoire : quenelle de chocolat blanc dominicain, fruits frais et chocolat en texture

Marmelade de patates douces, coque meringue garnie, crème chantilly à la cannelle et kumquat

*(À commander en début de repas afin de mieux vous satisfaire)*

*Pour accompagner votre repas, nous vous proposons également  
Une sélection de vins servis au verre.*