

Les Entrées

- Foie gras de canard mi-cuit
chutney de pommes et échalotes confites.....24€

- Tartare de Daurade
au concombre et gingembre rose, poivre de Timut.....22€

- Calamar snacké,
vinaigrette de tomate.....22€

- Soupe à l'oignon, copeaux de truffes mélanosporum
oignon farci à la béchamel au Comté..... 18€

- Assiette à partager (dégustation des 4 entrées pour 2 per-
sonnes)
.....39€



Prix et services compris, boissons non comprises

Les Poissons

- *Tarte fine de St Jacques française,
concassé de tomate, aubergine et pistou34€*
- *Pavé de maigre
barigoule de topinambours, fumet crémé.....26€*
- *Filet de bar sauvage
fondue de blettes et coulis de persil.....32€*

Les Viandes

- *Rognon de veau
à la graine de moutarde de Meaux.....29€*
- *Joue de porc confite au vin rouge
comme une daube, collection de carottes.....27€*
- *Filet de bœuf Charolais à la truffe Melanosporum.....39€*

