

A LA CARTE

Entrées

Escalope de Foie Gras saisie et son Mi-cuit aux Baies rose, petite Brioche et Oignons confits	14€
Salade sauvage, Œufs de Caille moelleux, Copeaux de Parmesan et Tomates cerise au balsamique	9€
Tartare de Maquereaux à l'Avocat, pointe de Soja au Wasabi	12€
Risotto de Palourdes aux Herbes fraîches et Chorizo	13€

Plats

Filet de Dorade Royale Grillée, Gâteaux de Pommes de Terre et Fenouils en émincé	16€
Râble de Lapin farci aux Escargots de Bourgogne, Tomates confites et Thym citronné, Bébé Légumes sur lit de Purée de Navet Jaune	17€
Suprême de Pigeon saisi, croustillant au Choux blanc et Pâta Negra, Carottes au Safran et Marmelade d'Orange	18€
Carré d'Agneau de Provence farci au Citron confit et Coriandre, et sa Côtelette saisie	19€

Desserts maisons et artisanaux

Assiette de Fromages	8€
Café Gourmand	8€
Panna Cotta à la Compote de Fruits rouge	6€
Trifle de Rhubarbe aux Amandes	7€
Craquant au Chocolat au Mascarpone	6€
<u>Sorbets</u> et <u>Glaces</u> (2 boules)	6€