



### **Les entrées**

|  |     |
|--|-----|
| Thon confit aux épices, saumon fumé et crème d'avocat  | 19€ |
| L'œuf de Hobscheid à 63°C, champignons des bois<br>poitrine de cochon confite et grillée, émulsion d'échalotes           | 16€ |
| Demi-homard tiède, émulsion de bisque à la citronnelle<br>et duxelles de champignons                                     | 24€ |
| Tarte sablée aux épices, boudin noir et coing  | 17€ |
| Coquilles Saint-Jacques snackées, purée de potimarron, chips de panais<br>et graines de sésame torréfiées en vinaigrette | 24€ |
| Velouté de carottes et gingembre, quenelles de ricotta   | 12€ |
| Terrine de foie gras maison, mandarine, châtaignes et brioche  | 19€ |



## **La mer**

|   |     |
|---|-----|
| Noix de Saint-Jacques sur une déclinaison de poireaux et<br>beurre blanc aux truffes                            | 35€ |
| Lotte lardée, embeurrée de chou frisé, riz noir, sauce retour des Indes   | 28€ |
| Turbot rôti, gnocchis de butternut et sauce aux agrumes   | 32€ |
| Dos de cabillaud sur une purée de pommes de terre et cresson,<br>brunoise de légumes oubliés, coques et son jus | 28€ |

Cassolette de poissons selon arrivage 30€



### **Les viandes**

Mignon de porc Ibérique cuit à basse température,  
croûte de noisettes, céleri et duxelles de champignons 28€

Filet de bœuf longue maturation, ketchup fait maison aux betteraves rouges,  
salsifis à la vanille, croquettes de pommes de terre aux pignons de pins 32€

Filet de biche, chou rouge confit, purée de potimarron, sauce grand veneur 36€

Carré de veau cuit à basse température, accompagné d'un duo de panais et  
topinambour, sarrasin torréfié et purée de citron 29€

Suprême de pintade farcie aux truffes, tatin de potimarron et son condiment 27€



### **Les desserts et fromages**

|   |     |
|---|-----|
| Café gourmand   | 10€ |
| Cake citron aux amandes, crème et sorbet citron, ananas confit, émulsion limoncello | 9€  |
| Chocolat noir « Valrhona » autour du fruit de la passion                            | 10€ |
| Déclinaison d'oranges et yaourt   | 9€  |
| Sablé aux amandes, crèmeux aux chocolat « Orellys », poire pochée et sorbet         | 10€ |

Assiette de fromages affinés

12€



**A la carte**