



### **Les entrées**

Thon confit aux épices, saumon fumé et crème d'avocat	19€
L'œuf de Hobscheid à 63°C, champignons des bois poitrine de cochon confite et grillée, émulsion d'échalotes	16€
Demi-homard tiède, émulsion de bisque à la citronnelle et duxelles de champignons	24€
Tarte sablée aux épices, boudin noir et coing	17€
Coquilles Saint-Jacques snackées, purée de potimarron, chips de panais 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 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, 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**