

## Notre carte

### Nos entrées

<i>Terrine de foie gras de canard, chutney cranberries aux épices et toasts de brioche maison</i>	29.00€
<i>Duo d'asperges blanches et vertes, vinaigrette aux agrumes.</i>	27.00€
<i>Gravlax de saumon, pickles de légumes, crème fraîche à la moutarde à l'ancienne et câpres.</i>	25.00€
<i>Croustillant de joues de bœuf aux carottes.</i>	23.00€
<i>L'œuf mollet, crémeux de betterave, craquant au sésame noir et féta.</i>	23.00€

### Nos plats

<i>Filet de Saint Pierre, bisque de homard et petits légumes.</i>	28.00€
<i>Risotto crémeux aux asperges vertes et copeaux de parmesan.</i>	25.00€
<i>La souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre et jus corsé au romarin.</i>	29.00€
<i>Filets de julienne, mousseline de carottes à l'orange, pickles, graine de moutarde et jus de moules</i>	25.00€
<i>Onglet de bœuf sauce Camembert, potatoes maison.</i>	26.00€

### Nos desserts

<i>Le plateau de fromages</i>	11.00€
<i>Moelleux tout chocolat, cœur coulant et sa glace stracciatella .</i>	11.00€
<i>Gourmandise pomme: crémeux caramel, crème fouettée sur biscuit sarrasin et madeleine</i>	11.00€
<i>Le caraïbe : confit de fruits exotiques, crémeux, ganache, crème d'amande et coco.</i> 11.00€	
<i>La poire confite et son sorbet, sablé noisette, fève de tonka et déclinaison de pomme.</i>	11.00€
<i>Crème au moka, ganache aux épices douces et chocolat et sauce caramel.</i>	11.00€

