

# ENTREES

	€
<b>Homard</b> <i>Les ravioles de homard en fricassée et coriandre, bouillon au parfum de Thaïlande</i>	20
<b>Boudin noir</b> <i>Les petits croustillants de boudin noir, variation autour de la pomme et jus de viande</i>	18
<b>Foie gras de canard</b> <i>Un morceau de foie gras poêlé, quelques champignons au jus de veau et Calvados</i>	20
<b>Potimarron</b> <i>Velouté de potimarron, oeuf de poule à 62°, comme un crumble de pistaches vertes, sésame et huile de noix</i>	16
<b>Escargots</b> <i>Les escargots "à ma façon", en persillade, fondue de tomates fraîches et mie de pain dorée au beurre</i>	18
<b>Tourteau</b> <i>La chair en mayonnaise et avocat, coulis de myrtilles au thym citron et jeunes pousses aromatiques</i>	20

*En cas d'allergies, demandez notre carte des allergènes*

# PLATS

	€
<b>La biche</b> <i>Le filet de biche servi rosé, croustillant et émulsion de châtaignes, gelée de groseilles, sauce Grand Veneur</i>	34
<b>Le veau</b> <i>Le paleron de veau cuit lentement, coloré au beurre, Gromperekichelchen et jus de cuisson moutardé</i>	28
<b>L'agneau</b> <i>Façon Kefta, houmous légèrement relevé, fine purée de patates douces, émulsion de raisins et huile de menthe</i>	28
<b>Les noix de Saint jacques</b> <i>Les noix de Saint Jacques rôties, petits légumes de saison, tempura de sauge et velouté de homard</i>	32
<b>La pêche du jour</b> <i>Selon l'arrivage, risotto crémeux au parmesan, huile de basilic, pignons de pins et olives noires</i>	30
<b>Carte blanche végétarienne</b> <i>Selon les produits du marché et l'inspiration du Chef</i>	24

# DESSERTS

	€
<b>Le chocolat</b> <i>Dans l'esprit de la forêt noire et sorbet griottes</i>	12
<b>La pomme</b> <i>Mille feuilles de pommes caramélisées et crème glacée en accord</i>	12
<b>La mirabelle</b> <i>Comme une tartelette mirabelle et sorbet mirabelle</i>	12
<b>Le baba</b> <i>Un baba au rhum réalisé comme il se doit</i>	12
<b>Les fromages de Maître Mons</b> <i>La sélection de fromage du Meilleur ouvrier de France</i>	12