

## LA CARTE

\*\*\*\*\*

### Nos Salades

Salade feuilles de saison aux croûtons	8.-
Mélange de pousses de salades du marché, lamelles de légumes à l'huile d'olive fruitée et vinaigre de Xérès	18.-

### Nos hors d'œuvre

Escalope de foie gras d'oie poêlé sur compoté aux deux prunes	29.-
Crottin de chavignol rôti sur carpaccio de betterave confite	16.-
Tartare de saumon fumé et chou frisé , quenelles de mascapone Au wasaby	18.-
Escabèche de féra sur mousseline de pois chiche provençale	
En entrée	14.-
En plat	26.-
Terrine de foie gras confit à l'ombre sur compoté d'abricots secs Infusés au cognac accompagné de brioche tiède	
Petite portion	19.50
Grande portion	32.-
Tartare de filet de bœuf traditionnel coupé au couteau	
En entrée (toasts)	24.-
En plat (toasts et frites)	38.-
Filets de perche frits	
En entrée avec un duo de sauces	16.-
En plat accompagné de légumes et pommes frites Sauce tartare	36.-

### Nos Potages

Crème de lentilles corail aux parfums orientaux	10.-
Potage de volaille au lait de coco et citronnelle	14.-
Bisque de crustacés sous mousseline cognac et croûtons dorés	15.-

## LA CARTE

\*\*\*\*\*

### Nos Viandes

Tournedos de filet de bœuf à la fleur de sel	45.-
Mignons de filet de porc Pata Negra	44.-
Chateaubriand flambé et tranché en salle 250g p. Personne	55.-
Souris d'agneau braisée une nuit aux légumes d'hiver, olives et tomate Cerises séchées	36.-
Magret de canette rôti sur mousseline de céleri-bintje Sauce Façon Tour d'argent ( jus lié au sang)	34.-
Canard confit sur curry rouge, riz à la noix de coco et chutney de Prunes	36.-
Langue de veau pochée en vinaigrette pesto et légumes de la marmite	28.-
Sauce : moutarde de Meaux, béarnaise, poivre vert, vineuse	
Sauce morilles supplément	8.-

### Nos Poissons

Noix de St jacques snackées sur risotto citrouille-curry-coco Emulsion citronnelle	44.-
Filet d'omble poché en écaille de courgettes. Beurre blanc aux sucs de crustacé	34.-
Pavé de thon rouge grillé au poivre noir sur mousseline de céleri Jus de veau vineuse	38.-
Papillon de crevettes façon tandoori sur dahl de lentilles-chou-fleur	37.-

## **LA CARTE**

\*\*\*\*\*

### **Nos Dessert**

<b>Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs</b>	
<b>Petite portion</b>	<b>9.-</b>
<b>Grande portion</b>	<b>18.-</b>
<b>Baba maison au rhum des îles sur crème anglaise praliné</b>	<b>14.-</b>
<b>Glace aux raisins secs confits</b>	
<b>Crêpes Suzette à l'ananas confit et Grand Marnier</b>	<b>14.-</b>
<b>Crème brûlée à l'orange amer et son cannelé bordelais tiède</b>	<b>12.-</b>
<b>Palette de sorbets et glaces du moment accompagné de fruits d'automne</b>	<b>14.-</b>
<b>6 sortes</b>	
<b>Couronne de poire confite au pinot noir sur sablé noisette</b>	<b>14.-</b>
<b>Glace vanille et crème de Gruyère</b>	

**L'information sur les provenances de nos produits de base peut vous être  
Communiquée sur simple demande à votre sommelière/er.  
Pour maintenir une qualité régulière et suivant les approvisionnements nous  
Pouvons être en rupture de certains produits, merci de votre compréhension  
Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir des  
Substances allergènes, veuillez nous informer avant commande de vos allergies ou  
Intolérances de telle façon à pouvoir vous conseiller les mets compatibles de notre  
Carte**