



## Entrées

### Oeuf Parfait

18€

Champignons des Bois déglacés au vinaigre de Xérès, émulsion foie gras et truffe

### Foie gras maison et pain d'épices


22€

Purée de dattes, sauce tajine et safran

### Ton wakamé

18€

Jus de citron au lieu noir fumé et algues

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



## Plats

*F*ilet de Maigre sauvage, croûte Comté-Amande 30€

Purée de carottes et sauce Américaine aromatisé au Pontarlier-Anis


*F*ilet de Bœuf 36€

Poêlée de Pommes de terre Ratte du Touquet – Champignons et jus réduit

*M*agret de Canard 32€

Boulgour et caramel de gingembre

Toutes nos viandes sont origine France

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande



## Fromages

Service au chariot 14€

## Desserts

Choco-Noisette,  15€

Glace noisette maison, espuma au café et mousse chocolat


Infiniment citron 15€

Sablé breton et son crémeux citron, le tout parsemé de granola croquant

Tentation fraise et framboise 15€

Sorbet maison et sa rhubarbe pochée à la lavande

Tous nos desserts sont faits maison

Menu susceptible de varier selon l'arrivage des produits et l'inspiration du chef.  plats végétariens

Prix nets service compris – Les allergènes sont disponibles à votre demande