



## Entrées

### Oeuf parfait

18€

Emulsion de foie gras aux arômes de truffe, et duxelle de morilles, shiitake et pleurotes

### Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

18€

Œufs de truite et gel de wakame

### Foie Gras mi-cuit

22€

Confit de raisin, pain d'épices et gel à la liqueur de poire

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

*M*agret de Canard rôti 28€

Carottes caramélisées au miel et aux herbes, sauce aux airelles acidulées

*F*ilet de Dorade farcie mousseline 26€

Racine de persil, crème au yuzu

*F*ilet de Bœuf et son jus réduit 34 €

Châtaigne dans tous ses états

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 12€

## Desserts

Crèmeux citrus et bergamote  12€

Biscuit chocolat blanc-pralin, croustillant caramélisé de riz soufflé, gel à la mûre

Mont-blanc  12€

Crème de marron au rhum et chantilly, marrons confits et gel cassis

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