



# La Carte

## Les Entrées

- ◆ *Les Douze Huîtres Fines de Claire*
- ◆ *Velouté de Potimarron aux Epices et Escargots Poêlés*
  - ◆ *Cœur de Filet de Saumon et sa Crème au Yuzu*
  - ◆ *Profiteroles de Chèvre et sa Fondue D'Épinard*
- ◆ *Escalope de Foie Gras Poêlée, Sirop d'Erable et Pommes,*  
*Sur Pain d'Épices + 6.00 €*
  - ◆ *Foie Gras de Canard Frais Maison,*  
*Pain aux Fruits et Compote de Figs*

## Les Plats

- ◆ *Carré de Cerf, aux Mures et Vin Rouge*

- ◆ *Filet de Bœuf et son Beurre Maître d'Hotel*
- ◆ *Tournedos de Filet de Canard Sauce Foie Gras*
- ◆ *Ris de Veau aux Morilles Sauce Porto + 7.50 €*
- ◆ *Noix de Saint-Jacques, au Beurre d'Agrumes*  
*Et sa Fondue de Poireaux*
- ◆ *Grosses Crevettes Grillées Sauce Curry, Banane Plantain*
- ◆ *Homard Bleu de l'Atlantique Rôti + 17.50 €*
- ◆ *Dorade Royale Entière à l'Aneth*
- ◆ *Plateau de Fromages 7.90 €*

## *Les Desserts*

- ◆ *Framboises dans tous ses États, Écrin Chocolat*
- ◆ *Pyramide Glacée Caramel Beurre Salé*  
*Sur Brioche Façon Pain Perdu*
- ◆ *Millefeuille Mousse Vanille et Chocolat,*  
*Sauce Chocolat Noir Bio Mokaya Plantation*
- ◆ *Crêpes Flambées au Grand Marnier +6.10€*
- ◆ *Crumble Fruits Rouges*
- ◆ *Le Café Gourmand du Châtel*