

# A LA CARTE

## LES ENTREES

- Escalope de foie gras poêlée, fruits de saison rôtis 16 €  
*Pan-fried foie gras, roasted fruits*
- Salade de homard, pickles de légumes, coulis de carapaces, vinaigrette passion 26 €  
*Lobster salad, pickles, shell sauce, passion fruit dressing*
- Œuf à 63 °C, Champignons sauvages de saison, Espuma des sous-bois 12 €  
*Œuf parfait and mushrooms*
- Daurade fumée par nos soins, crème citronnée aux algues, tuile croustillante 12 €  
*Smoked Seabream, lemon and seaweed cream*
- Huîtres n° 3 Marennes Oléron, Fines de Claires 11€  
*Oysters* Par 6 11€  
Par 12 22€

## LES PLATS

- Filet de bœuf ( origine France ) et foie gras en cocotte de foin ,pommes ratte, jus de viande et légumes de saison 35 €  
*Beef fillet and foie gras, potatoes and vegetables , gravy*
- Côte de Cochon du Cantal ( origine France ) Ail noir et Champignons 24 €  
*Pork chop from Cantal (origin France) Black Garlic and Mushrooms*
- Filet de Truite grillé à la plancha, déclinaison de courges, jus aux herbes fraîches 24 €  
*Grilled Trout fillet, squash, fresh herb juice*
- Sole Meunière, pommes de terres Rattes 29 €  
*Sole meuniere, fingerling potatoes*
- Sûpreme de Pintade en basse température, légumes d'automne, jus corsé au homard 24 €  
*Guinea fowl supreme in low temperature cooking, vegetables, full-bodied lobster juice*
- Risotto aux champignons frais et Ossau-Iraty , Espuma champignon 18 €  
*mushroom risotto, mushroom espuma and ossau-iraty cheese*



## LES DESSERTS

● **L'Omelette Norvégienne Vanille noire et pamplemousse rose** 10 €

Génoise, meringue italienne, glace vanille noire

*Baked Alaska, grapefruit and black vanilla*

● **Cèpe, poire et marron**

meringue, confit de poire, parfait glacé au cèpe, biscuit marron

*Meringue, pear and cepe mushroom ice cream, chestnut biscuit*

12 €

● **La Saint Jacques**

Panacotta et mousse coco, gelée exotique, biscuit croustillant et fruits exotiques

*exotic fruits in jelly, coconut mousse and panacotta, biscuit*

10 €

● **La Sphère Valrhona**

Autour du chocolat Valrhona : Sphère, emulsion, crumble, glace et brownie

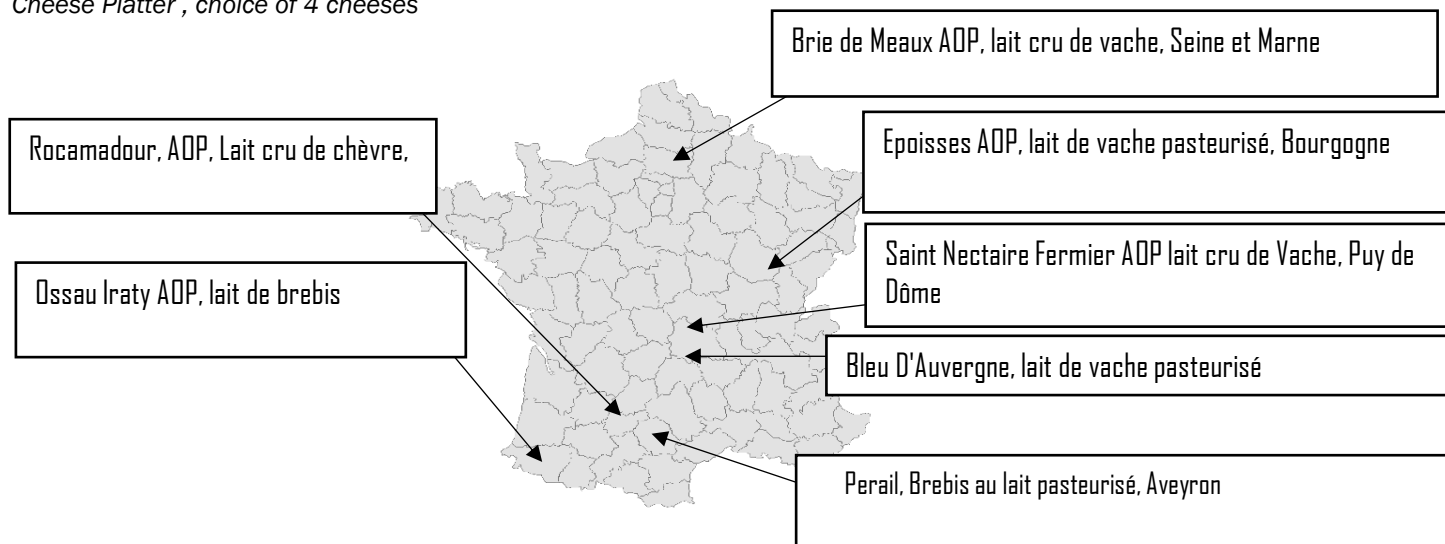
*chocolate sphere, mousse, ice cream and brownie*

12 €

● **Fromages Affinés : Assiette à composer, 4 fromages au choix**

*Cheese Platter, choice of 4 cheeses*

11 €



### Menu enfant 12€ :

Filet de volaille pané ou filet de poisson, accompagné de pommes de terre ou légumes + glace enfant  
+boisson (jus de pomme, jus d'orange ou sirop)

Tous les tarifs s'entendent prix nets toutes taxes comprises

Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.