

# NOTRE CARTE



## TOUTES NOS ENTRÉES

Marbré de Foie Gras au vin d'Hypocrates	22€
Saumon fumé de notre Maison, crème aigrelette et fougasse à l'anis	17€
Homard au court bouillon en habit noir de raisins	28€

## TOUS NOS PLATS

Belle entrecôte grillée de notre région 240g et ses pommes de terre Pont-Neuf, crème de cèpes	27€
Sole meunière, et ses pommes vapeur	35€
Filet de bœuf Rossini, sauce truffe, gratin nacré sur la tranche	32€
Poêlée de Saint-Jacques au beurre noisette et son risotto fregola sarda	27€

## FROMAGES

L'Ercheu des fromages affinés de chez Beillevaire	8€
---	----

*Chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, servis avec un mesclun de salade et confiture de cerises noires sur demande*

## TOUS NOS DESSERTS ..... 10,50€

Délicatesse de poire chocolat
Opéra crémeux praliné aux saveurs de yuzu
Omelette norvégienne pommes vertes et noisettes caramélisées du CHEF
Macaron au citron « Main de Bouddha »
Paris Châteaubriant à la pistache torréfiée
Charlotte chocolat Komuntu 80%, crème brûlée au thé Chai <i>Chocolat de chez Valrhona</i>