

# NOTRE CARTE



## TOUTES NOS ENTRÉES

Marbré de Foie Gras au vin d'Hypocrates	22€
Assiette de saumon fumé de la Maison et ses mouillettes gourmandes	17€
Homard au court bouillon en habit noir de raisins	28€

## TOUS NOS PLATS

Belle entrecôte grillée de notre région et ses pommes ratte au thym et à l'ail, sauce béarnaise revisitée	28€
Sole meunière et ses pommes vapeur	35€
Filet de bœuf Rossini, gratin nacré sur la tranche	32€
Poêlée de Saint-Jacques au beurre noisette et son risotto Arborio	27€

## FROMAGES

L'Ercheu des fromages affinés de chez Beillevaire	8€
<i>Chariot de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, servis avec un mesclun de salade et confiture de cerises noires sur demande</i>	

## TOUS NOS DESSERTS ..... 11€

Soufflé au Chocolat Tulakalum, poire pochée fève de Tonka
Finger Rocher Vanille Amandes
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>