

# NOTRE CARTE

## MISE EN BOUCHE

### NOS ENTRÉES

14€

L'éclat de Saumon fumé de La Ferrière, petit pain à l'huile d'olive et graines de fenouil, crème de raifort et herbacée

Le Foie gras au torchon, chutney de fruits au pollen de fleurs, pain d'épices maison au miel grec

+2€

Le Homard en habit vert et Caviar

+4€

Tempura de grosses Gambas marinées au curry, guacamole d'avocat et ses chips maison

Assiette de 9 huîtres, pain seigle et vinaigre à l'échalote

+3€

### NOS PLATS

25€

Filet de Saint-Pierre aux morilles et vin jaune, Julienne de légumes à la coriandre et riz Jasmin

Dos de Cabillaud au beurre blanc perlé, riz jasmin et petits légumes

St Jacques des Côtes poêlées à la poudre de corail, étuvée de poireaux, risotto Arborio

Carré d'Agneau rôti, craquant de pommes de terre écrasées aux légumes du moment, jus court aux herbes

Chateaubriand grillé, sauce au poivre vert, galette de pommes de terre, poêlée de champignons de saison

+3€

Magret de Canard fumé snacké, tagliatelles de céleri façon carbonara

Le ris de Veau laqué au beurre noisette, écrasé de pommes de terre, petits légumes

### L'ERCHEU DES FROMAGES AFFINÉS *Sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs*

9,5€

### NOS DESSERTS

9€

L'omelette Norvégienne de la saison flambée en salle

Le soufflé chaud au Grand Marnier et agrumes en salade anisée

Poêlée de fruits exotiques au combava, sabayon de fines bulles

Poire cuite à l'hibiscus et grenade, crèmeux de vin doux, Pain de Gènes au vieux Marc

Mille-feuilles cassant de chocolat noir, crèmeux blanc au praliné cacahuètes et passion.

