

NOTRE CARTE

ENTRÉES

**FOIE GRAS PARFUMÉ À LA TRUFFE
ET SON CHUTNEY DE MANGUE
AU PORTO ROUGE**

- 17€

**SAUCISSON BRIOCHÉ,
JUS VIGNERON ET NOISETTES**

- 13€

**CRÈME DE CHOU-FLEUR BRAISÉ ET
SON ŒUF PARFAIT, SAUCE VIERGE**

- 12€

**TARTELETTE DE PETITS POIS À LA
FEUILLE DE BRICK ET CRÈME D'OLIVE**

- 12€



VIANDES

**RIS DE VEAU RÔTI AU BEURRE,
SAUCE NANTUA
ET CHAMPIGNONS RÔTIS**

- 29€

**FLANC DE COCHON BRAISÉ ET CONFIT,
POIREAUX CONFITS DANS LE JUS**

- 28€

**ARAIGNÉE DE VEAU GRILLÉE,
LÉGUMES RACINES ET JUS CORSÉ**

- 27€

**MELON D'AGNEAU RÔTI,
MILLAS GRILLÉ AU BEURRE NOISETTE,
JUS CORSÉ**

- 28€

POISSONS

**DOS DE LIEU JAUNE ET SA CRÈME DE CURRY
VERT, CÉLERI-RAVE CONFIT**

- 29€



DESSERTS

**TATIN DE POMMES FEUILLETÉE,
CRÈME ÉPAISSE D'ISIGNY**

- 12€

MILLEFEUILLE À LA CRÈME DE YUZU

- 13€

**BABA AU RHUM ET SA CRÈME
FOUETTÉE À LA VANILLE DE
MADAGASCAR**

- 12€

**BASE MOELLEUSE AU CHOCOLAT,
MOUSSE AU CHOCOLAT, GLAÇAGE
MAISON AU CHOCOLAT**

- 13€

ASSIETTE DE FROMAGES

- 12€

