

# NOTRE MENU-CARTE 65€

## Entrée, plat et dessert (hors boissons)

### LES ENTRÉES 18€

- Maquereau nacré en escabèche, coco de Paimpol et piquillos tiédis, émulsion d'huile d'olive.
- Velouté de potimarrons légèrement parfumé à la truffe, brisure de châtaignes et croûtons dorés.
- Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, marmelade de figes noires, briochette au romarin.
- Espadon fumé par nos soins, déclinaison autour du chou-fleur au parfum d'Asie, pistaches concassées.
- Pressé de volaille fermière mariné au citron, morilles et foie gras, sauce suprême.

### LES PLATS 35€

- Turbot poché au lait, céleri-rave rôti aux épices, mousseline de céleri vanillée, émulsion d'un fumet crémé aux amandes.
- Chateaubriand, purée de rates du Touquet et pommes mitrailles légèrement truffées, échalotes confites au porto, glace de viande.
- Noix de Saint-Jacques rôties, déclinaison de carottes, fumet de barbes au Chablis.
- Cochon Ibérique laqué dans son jus, shitaké, emoki, shimej et figes rôties, viennoise à la moutarde violette, condiment ail noir.
- Farandole de légumes du jardin d'hiver, bouillon végétarien à la truffe.

## **LES DESSERTS 16€**

- Assiette de fromages affinés de nos régions, verdurette et noix.
- Tarte au citron yuzu sur pâte sablée, meringue et sorbet citron vert.
- Poire pochée au sirop vanillé, biscuit aux épices et ganache au chocolat Ivoire.
- Profiteroles d'Antoine, glace vanille et son chocolat « Caraïbes » Valrhona.
- Délice de tartelette au chocolat, croustillant praliné et insert Dulcey crème noisette et Azélia.

## **MENU ENFANT**

**Entrée/plat/dessert 25€**

**Plat/dessert 20€**

### **LES ENTRÉES**

Terrine ou velouté du moment.

### **LES PLATS**

Filet de saumon, steak haché ou coquelet.  
Accompagnement : frites ou haricots verts frais.

### **LES DESSERTS**

Glace, gâteau au chocolat ou tarte aux pommes.

*« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »  
« Pour connaître l'origine des viandes, merci de vous adresser au personnel de salle »*