

# *Menu – Carte*

49 € entrée+ plat+ dessert

*Asperges vertes de Pays et œuf basse température, air d'épinard, petits  
croutons dorés. 18€*

*Ou*

*Foie gras de canard au Muscat, Chutney de poires et pain d'épices. 18€*

*Ou*

*Carpaccio de Dorade Royale, Mimosa d'œuf de Caille à la moutarde d'Asie,  
Fleurs et herbes folles. 18€*

\*\*\*\*\*

*Tronçon de Lotte vapeur, crème de petit pois à la menthe, Coques en  
marinière et Salicornes. 29€*

*Ou*

*Dos d'Agneau grillé sur sa peau, croustillant d'Aubergine cuite au lait et  
cumin, jus infusé au romarin 29€*

*ou*

*Noix de Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux, crème de cardamome,  
émulsion de Crustacés et Carottes couleurs. 29€*

\*\*\*\*\*

*Entremet exotique Ananas et Noix de coco. 11€*

*Ou*

*Tartelette chocolat noir, crème montée Mascarpone et Vanille. 11€*

*Ou*

*Le Plateau de Fromages affinés (les 3 morceaux) 11€*