

# Les entrées

*Petit pressé de foie gras ,carpaccio de champignons de Paris vinaigre  
de truffe et émulsion de crème de foie gras*

**୧୧୧୧୧୧**

*Duo d'asperges vertes et blanches cuites en cocotte purée d'avocat  
et vieux parmesan (selon saison)*

**୧୧୧୧୧୧**

*Salade de jeunes pousses et tartare de saumon aux herbes fraîches  
Et Radis noir*

**୧୧୧୧୧୧**

*Fond d'artichaut au saumon fumé et oeuf poché vinaigrette au citron*

**୧୧୧୧୧୧**

*Terrine d'écrevisses crème montée d'herbes fraîches cocotte de pois  
cassé*

**୧୧୧୧୧**

*Foie gras au pain d'épices petite brioche aux aromates et cornet de sel*

**୧୧୧୧୧୧**

*Saumon cru mariné et saumon fumé, son toast au beurre de sardines*

**୧୧୧୧୧୧**

*Grande verrine de tourteau*

**୧୧୧୧୧୧**

*Fondue de poireaux aux gambas royal et vinaigrette tiède*

**୧୧୧୧୧୧**

*Mesclun de rouget de roche et st jacques sur pain de campagne grillé  
et sa petite verrine de crevettes*

**୧୧୧୧୧୧**

*Tartare de thon et de sardine oeuf dans l'oeuf au tourteau*

**୧୧୧୧୧୧**

*Mille feuilles de chèvre et courgette juste marinée au basilic et crème  
de vinaigre balsamique*

*Mille feuille de tomate et mozzarella – cocotte de pois gourmand –  
rougets citronnés*

*Nouveau*



*Roulé de carpaccio de bœuf au coriandre et vieux parmesan-- -  
capuccino de pois vert*

*Nouveau*



*Canon de crabe et avocat - ces pince en tempura – perle de truite*

*Nouveau*



*Tartine de chutney de mangue et échalote, carpaccio de st jacques  
aux baies roses*

*Nouveau*



*Petit roulé de Foie gras de canard à la cacahuète – carré de polenta  
et tomate confite*

*Nouveau*

## *Les plats*

### *Le bœuf*

*Pièce taillée dans le filet, morilles dans sa crème, petit gratin de*

pommes de terre et son fagot d'haricots verts

### *Le veau*

Noisettes sautées puis déglassées au jus de truffe, flan de cèpe et giroles persillé (sup 4,5€)

### *L'agneau*

La selle farçie de morilles et de foie gras, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

### *Le porc*

Filet mignon rôti, crêpe de pommes de terre à l'ancienne sauce crémeuse aux champignons

### *La caille*

Uniquement son magret, mariné aux épices, confit de figues et carré de pommes de terre douces

### *Le canard*

En duo, cassolette de confit en parmentier, son filet et ses griottes, confiture et grosse pomme fruit gratinée

### *La poularde*

Cuite dans son jus, farçie de foie gras et tatin de légume confit

### Le saumon

En escalope, rôti au beurre d'estragon, embeurré de choux fleur, melo-melo de courgettes et de carottes

### Le thon

*En darne, juste aller retour puis gratiné à la crème de foie gras, copeau de parmesan, têtes d'asperges croquantes*

### *La lotte*

*Frite en panure de seigle enroulée dans sa tranche de lard, petit gâteau de julienne légumes et aneth*

### *Le veau*

*Le carré préparé, arrosé d'un jus serré, mille feuilles de carottes croquantes, embeurré de pommes de terre  
Nouveau*

### *L'agneau*

*Le tournedos de sept heures – légumes oubliés – asperge sauvage  
Nouveau*

### *Le porc*

*La cote ibérique rôti – graines de moutarde torréfiées – carotte croquante – pomme de terre en cheveux d'ange  
Nouveau*

### *L'encornet FRAIS !*

*Snaké minute, copeaux de parmesan, chorizo, oignon nouveau et coco blanc.  
Nouveau*

### *La st jacques*

*Grosse st jacques poêlée, jus de thym, écrasé de pommes de terre à la vanille et carottes roti au miel d'acacia  
Nouveau*

### *Les desserts*

*Entremet trois chocolats et sa crème anglaise*

**\*\*\*\*\***

*Tarte chocolat et sorbet orange*

**\*\*\*\*\***

*démon framboise et coulis de fruits rouges*

**\*\*\*\*\***

*charlotte poire chocolat crème Williammine*

**\*\*\*\*\***

*sablé au beurre de Charentes framboises et chantilly maison*

**\*\*\*\*\***

*grand verre de pana cota et jus d'orange*

**\*\*\*\*\***

*aumônière de pommes au calvados et glace vanille*

**\*\*\*\*\***

*gros macaron et glace vanille*

**\*\*\*\*\***

*Fondant au chocolat et glace vanille bourbon*

*Nouveau*

**\*\*\*\*\***

*Verrine de brunoise de fruits frais et crème*

*de vanille*

*Nouveau*

**\*\*\*\*\***

*mille feuille fraise des bois et crème chibouste*

*Nouveau*

**\*\*\*\*\***

*café gourmand*

*mini crêpe chocolat – ile flottante – cannelé – macaron – gâteau 3 chocolat*

*Nouveau*