



LA CARTE



ENTREES

Le **Foie Gras de Canard** « truffé » d'Anguille fumée, céleri et pomme verte
26€

Les **Langoustines** raidies au sel, panna cotta d'oseille et œuf de poisson.
28€

Les **Noix de Saint Jacques** snackées, déclinaison de salsifis,
sauce persillée aux pieds de Veau.
27€

Le Tataki de **Canard**, carotte, chou chinois et sésame
25€

L'œuf cuit à 64°C, légèreté de Topinambour et **Truffe Melanosporum**
22€

POISSONS

Les tronçons de **Sandre** au vin rouge, huitres pochées
et déclinaison de choux fleur aux noisettes
36€

Le Filet de **Turbot** au Tandori, fraîcheur d'encornets au yuzu et choux vert frisé
38€

Le Filet de **Bar** nacré, Truffe Melanosporum et risotto onctueux
38€

VIANDES

Le **Pigeon du Duwehof** ; les poitrines à la plancha, les cuisses braisées,
Patate douce, noix et pignons de pin
37€

Le Filet de **Bœuf Salers**, l'épaule et la queue cuisinées longuement,
choux rave, échalote et grumbeereknepfle
38€

La **Volaille de Bresse** en deux services :
La cuisse mijotée au Homard et estragon
La poitrine dans l'esprit d'un Rossini, panais
42€

VEGETAL

La Farandole de Légumes de nos maraichers, risotto onctueux,
raviole topinambour-truffe et velouté de cépes
26€

FROMAGES

Le chariot de fromages de la maison Antony
14€

DESSERTS

La Poire Williams, tendre Dulcey
15€

De la fève à l'assiette... Le chocolat Caraïbe 66%
(à commander en début de repas)
15€

La Châtaigne et le Coing dans l'esprit d'un Mont Blanc
(à commander en début de repas)
15€

Passionnément Mangue et sa crêpe flambée au Gin
16€

Assortiment de Glace et Sorbet: 3,50€/la boule
Les sorbets : Rhubarbe, Framboise, Citron, Fraise, Exotique, Myrtille, Melon, Poire
Les glaces : Chocolat grand cru, Vanille de Madagascar, Lait-Tonka