

## Menu du Marché

28,00€

Tarte fine de gésiers & shiitakés

Ou

Tartare de haddock, avocat & rémoulade de céleri

+++

Dos de lieu au beurre de kumquats & risotto parfumé

Ou

Onglet de veau, jus corsé & pommes de terre dorées au beurre

+++

Panna cotta & coulis mangue

Ou

Feuilleté aux pommes caramélisées



## Menu Gourmand

36,00€ ou à la Carte

Croustillant de brie de Meaux au pavot 13,50€

Risotto aux truffes blanches & lard Italien 17,50€

Assiette de saumon fumé par nos soins 16,50€

Saint-Jacques rôties, velouté de châtaignes & champignons 21,00€

(+3,00€ au menu)

-----

Queue de lotte en verdurette de légumes 23,00€

Filet de rouget au chorizo & safran 22,00€

Poitrine de canard au miel & xérès 21,00€

Aiguillettes de bœuf sur la braise aux poivres rares 22,00€

-----

Assiette de fromages 7,00€

Minestrone de fruits exotiques & sorbet limoncello 7,00€

Cheesecake aux fruits rouges 7,50€

Paris-Brest aux noisettes torréfiées & praliné 7,50€