

# Notre carte

## Nos entrées

- Ris de veau et jus corsé shitaké, panais et noisettes 18 €  
*Sweetbreads with a rich shiitake, parsnip and hazelnut*
- Mousse et éclats de foie gras, gelée d'Armagnac, quenelle de pommes poêlées 15 €  
*Foie gras mousse and shards, Armagnac jelly, quenelle of pan-fried apples*
-  Oeuf poché, pressé de poireaux, sauce Hollandaise, oeufs de saumon et crumble fumé 14 €  
*Poached egg, pressed leeks, Hollandaise sauce, salmon roe and smoked crumblecream*

## Nos plats

- Filet de boeuf, sauce au Cognac et poivre de Sarawak, gratin de pommes de terre et légumes de saison 31 €  
Supplément Escalope de foie gras poêlée 7 €  
*Beef, Cognac sauce with Sarawak pepper, potato gratin and seasonal vegetables.  
Add-on pan seared foie gras*
-  Saint-Jacques à la plancha, crème safranée, spaghetti à l'encre de seiche, fenouil (selon arrivage) 32 €  
*Grilled scallops, saffron cream, squid ink spaghetti, fennel (subject to availability)*
- Faux-filet d'agneau, sauce à la bière "tête de chou", purée de butternut, poires et châtaignes 28 €  
*Lamb sirloin, beer sauce, butternut, pear and chestnut puree*
-  Lieu jaune, embeurré de légumes maître d'hôtel, sauce verte au wakamé (selon arrivage) 27 €  
*Pollock, buttered vegetables maître d'hôtel, green wakame sauce*

## Nos desserts

- Assiette de fromages AOP 12 €  
*Gourmet AOP Cheese Plate*
- Minestrone de fruits exotiques, glace coco et tuile croustillante 12 €  
*Minestrone of exotic fruits, coconut ice cream and crispy tuile*
- Tarte aux agrumes destructuée, crémeux chocolat blanc et vanille 13 €  
*Deconstructed citrus tart, white chocolate and vanilla cream*

