

# Notre carte

## Nos entrées

- Asperges blanches, mousse de Chaource, jambon des Ardennes et crumble aux pignons de pins 16 €  
*White asparagus, Chaource mousse, Ardennes ham and pine nut crumble*
- Pâté en croûte Richelieu à la façon du chef Arnaud MARTIN 14 €  
*Richelieu pâté en croûte (pork and poultry) by the chef Arnaud MARTIN*
- Carpaccio de Daurade, lait de coco et julienne de carottes aux noix de cajou, curry et épices (selon arrivage) 14 €  
*Sea bream carpaccio with coconut milk and julienne carrots with cashew nuts, curry and spices (subject to availability)*

## Nos plats

- Filet de boeuf Simmental, sauce Bordelaise, gratin de pommes de terre et légumes de saison 31 €  
Supplément Escalope de foie gras poêlée 7 €  
*Beef, Bordelaise sauce, potato gratin and seasonal vegetables.  
Add-on pan seared foie gras*
- Filet et mousseline de Turbot, émulsion au champagne, légumes et pomme tournée (selon arrivage) 30 €  
*Turbot fillet and mousseline, champagne emulsion, vegetables and turned apple (subject to availability)*
- Mignon de porc et son effiloché, crème de pois chiche, rutabaga et sauce Masala 26 €  
*Pulled pork, chickpea cream, rutabaga with massala sauce*
- Filet de Flétan, Rigatoni farcie aux encornets, crème à l'aneth (selon arrivage) 26 €  
*Halibut fillet, rigatoni stuffed with squid, dill cream (subject to availability)*

## Nos desserts

- Assiette de fromages AOP 12 €  
*Gourmet AOP Cheese Plate*
- Fraise mojito, glace vanille et tuile aux amandes 13 €  
*Strawberry mojito, vanilla ice cream and almond tuile*
- Fraîcheur d'ananas aux graines de coriandre, pain de Gênes et glace au yaourt 13 €  
*Fresh pineapple with coriander seeds, Genoa cake and yogurt ice cream*

