## ENTRÉE, PLAT et DESSERT 41 ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT 36

Notre carte a été élaborée par le Chef David Cournil



Velouté de potimarron et gingembre frais

Œuf cocotte, crème au chorizo, gouttes de poivrons doux d'Amazonie

Saumon bio\* en croûte de sésame, shitakés marinés au soja

Cœur de laitue, gambas, avocat et pamplemousse rose

Burrata / culatello

Escalopes de foie gras de canard poêlées, butternut (+ 3 €)

Fricassée d'escargots de Bourgogne au Chablis

Salade de bœuf façon thaï, sucrine et coriandre fraîche

Terrine de foie gras de canard maison, pain aux céréales

« Demandez l'huile d'olive extra vierge d'Italie, commune de Lucca et le vinaigre balsamique Fattoria Estense pour accompagner les entrées »



Magret de canard laqué au vinaigre de cidre, légumes et fruits d'hiver

Filet de bœuf plancha, sucrine et pommes grenailles

Suprême de poulet rôti aux citrons confits, choux kale

Boudin basque « L. Ospital » et foie gras poêlé, pommes purée

Tartare de bœuf charolais au couteau, frites maison

Belle côte de veau plancha, gratin d'épinards et champignons (+ 9 €)



Tous nos poissons sont sauvages

Filet de sandre poêlé crème de panais, fèves et champignons

Nage de Saint-Jacques et daurade au vinaigre de noix

Dos de saumon\* bio croustillant, salade de pousses d'épinards et condiments

Pavé de morue grillé, pommes purée, jus de truffes

La sole entière plancha, épinards tombés « minute » (+ 12 €)



**DESSERTS**: élaborés par notre chef pâtissier Sandro Recchia

Comté 24 mois, pousses de salade

Petite faisselle, coulis de framboises

Mangue fraîche, tout simplement

Tartare de fruits exotiques et grenade

Pavlova glacée aux fruits rouges Macaron comme une Tatin, glace caramel fleur de sel

L'intense à la vanille

Baba, chantilly et rhum du Venezuela

Moelleux chocolat Guanaja, crème mascarpone marbrée caramel

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Café gourmet

Glaces et sorbets Philippe Faur :

Framboise, mangue, citron, coco, vanille Bourbon, caramel fleur de sel



