



- HORS D'OEUVRES -

- Quinoa / Avocat - Chou kale - Grenade 18 €
Burrata crémeuse / Betterave cuite en croute de sel 22 €
Escargots de Bourgogne / En coquilles - Beurre « Maître d'hôtel » 6 ou 12 pièces / 16 € - 26 €
Velouté parmentier / Garniture mijotée – copeaux de Parme – balsamique réduit 18 €
Maquereau de Méditerranée / Mariné - Grillé - Concombre libanais - raifort - herbes fraîches 18 €
Cœur de saumon / Yaourt grec - Concombre 28 €
Foie gras de canard des Landes / Confit au naturel - chutney de cranberries 28 €
Pâté en croûte / Canard, foie gras, trompette de la mort 28 €

- POISSONS -

- Dos de saumon / Cuit à la vapeur d'algues - coing - épices tandoori 28 €
Bonite / Endives et clémentines corse 28 €
Poulpe de Méditerranée / Grillé au Josper - risotto carnaroli aux algues - condiment « gremolata » 32 €
St Jacques Normandes / Poireaux grillés au josper 35 €

- VIANDES -

- Volaille fermière / Grillée au Josper - macaronis cuisinés comme un risotto puis gratinés 28 €
Aller-retour ou Tartare de bœuf / Oignons rings - frites maison 22 €
Ris de veau / Chapelure de noisettes - oignons doux - feuilles de moutarde 38 €
Filet de canette de barbarie / Rôtie et laquée - betteraves 29 €
Noix d'entrecôte Simmental maturée 350g / Champignons sauvages - pommes grenailles 48 €

- FROMAGES & DOUCEURS -

- Fromages / Affinés pour vous par Bernard Mure-Ravaud 12 €
Yaourt vanillé maison 9 €
Chocolat Carupano / Biscuit sacher - mousse légère chocolat - crème glacée au Gianduja 12 €
Glace vanille / Turbinée minute - pop corn caramélisé 10 €
Ananas Victoria / En fin carpaccio - huile d'olive - coriandre en sorbet 14 €
Tarte poire/chocolat à partager 18 €
Blancs manger / aux pralines roses, mangue-passion 12 €
Café Gourmand 12 €