

## **Les entrées chaudes et froides**

|  |      |
|--|------|
| Queues de langoustines rôties aux épices douces                          | 18 € |
| *****  |      |
| Poêlée de champignons, sous un velouté, dans l'esprit d'une croûte       | 14 € |
| *****  |      |
| Une noix de Saint jacques snackée et chou fleur rôti autour de la truffe | 18 € |
| *****  |      |
| Terrine de foie gras de canard, betterave, orange et vin cuit            | 17 € |

## **Les plats viandes et poissons**

|   |      |
|---|------|
| Pluma de cochon ibérique grillée, betteraves, courge et champignons               | 26 € |
| *****   |      |
| Rouget en filets, coco blancs au chorizo, ail noir, ketchup de piquillos          | 28 € |
| *****   |      |
| Noix de Saint jacques snackées, risotto tout noir, gel safran et ail noir         | 29 € |
| *****   |      |
| Filet de boeuf, blonde de Galice, grillé en toute simplicité et légumes du moment | 32 € |
| *****   |      |
| Déclinaison de légumes selon la saison et l'inspiration                           | 19 € |

## **Les fromages servis à l'assiette 6 €**

## **Les desserts 8 €**

Comme un champignon : mousse marron, biscuit aux cèpes, marmelade de courge

La poire belle hélène à notre façon

Le chocolat : croustillant, crémeux et mousseux en un gâteau

Noisette de chocolat gianduja de la maison Valrhona

Assiette d'agrumes en texture : frais, mousse, gel, biscuit et croustillant

*(À commander en début de repas afin de mieux vous satisfaire)*

*Pour accompagner votre repas, nous vous proposons également  
Une sélection de vins servis au verre.*