La carte

Entrées

Gravlax de truite et remoulade	**10,50 €**
Tataki de magret de canard	**10,50 €**
Courge butternut rôtie au comté	**8,50 €**
Foie gras au porto et pâte de coing	**15,00 €**
Tartare de thon rouge	**17,80 €**
Gnocchis de patate douce, crème de parmesan et bacon	**9,50 €**

Plats

Coeur de ris de veau laqué	**35,00 €**
Ballotine de volaille aux champignons, sauce normande	**16,50 €**
Escalope de veau en croûte de pain d'épices	**19,00 €**
Médaillon de lotte et sa bisque de langoustine	**23,50 €**
Noix d'entrecôte de bœuf Angus et son foie gras fumé, sauce vigneronne	**24,90 €**
Souris d'agneau laquée	**24,90 €**
Filet de bar, sauce aux agrumes	**21,50 €**

Fromages ou desserts **8,50 €**

Feuilleté de Brie et compotée d'oignons

Tartine de mousse de chèvre frais

Déclinaison d'agrumes et sorbet romarin

Poire au chocolat et noisettes, glace tonka

Chou à la vanille de Bali et sorbet aux fruits rouges

Soufflé praliné, sorbet à la poire

Cookies à la pistache et au chocolat blanc, glace à la vanille

Figue rôtie, noix et miel, glace vanille