

## LA CARTE

### Les entrées • 17,50€

#### LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES

Pomme granny smith, lardons fumés, noisettes grillées, sauce au Champagne

#### LA TERRINE DE VOLAILLE AUX ARTICHAUTS ET FOIE GRAS

Vinaigrette à l'huile de noix et arômes de truffes

#### LE FEUILLETÉ D'ASPERGES BLANCHES

Fines tranches de lard grillées, crème de ciboulette et tomates confites

#### SAUMON GRAVLAX ET MÉLI MÉLO DE JEUNES LÉGUMES DE SAISON

Pesto au basilic et pignons de pins

### Les plats • 28,90€

#### L'ASSIETTE DE LA MER, TURBOT, SAINT-JACQUES, SAUMON ET LANGOUSTINES

Petits légumes et sa bisque de langoustines parfumée au basilic frais

#### LE GRENADIN DE FILET DE VEAU EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES

Pommes de terre rattes du Touquet, légumes de saison et crème à l'estragon

#### LE FILET DE TURBOT RÔTI, BEURRE BLANC ANISÉ AU CÔTES DU JURA

Jardinière de légumes de printemps

#### LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS

Gratin dauphinois, légumes de saison et crème de foie gras au Sauternes

### Le fromage • 8,90€

#### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine, Comté affiné 18 mois, mesclun et vinaigrette de noisettes

### Les desserts • 9,80€

#### LE SABLÉ BRETON AU BEURRE SALÉ

Kiwi frais, crème Chantilly parfumée à l'estragon, sorbet Mandarine de Sicile\*

#### LE MILLEFEUILLE CROUSTILLANT AUX AMANDES

Framboises fraîches, crème mousseline à la rose et sorbet litchi\*

#### LE CŒUR D'AMOUR AU PAMPLEMOUSSE ROSE

Biscuit praliné, ganache chocolat blanc au miel de sapin, sorbet fruit de la passion\*

#### LE FINANCIER À LA PISTACHE ET GRIOTTES

Crème mousseline à la vanille, framboises fraîches et glace à la violette\*

