



## ENTREES

Courgette rôtie, sardines et légumes croquants

----- 19 €

Oursin, brouillade d'œufs et ses mouillettes

----- 21 €

Escargots de Bourgogne, crème d'ail, jambon de bœuf

----- 24 €

Œuf de poule frit au caviar osciètre, ikura

----- 27 €

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »



## POISSONS

Gambas, symphonie de carottes et coquillages

-----36 €

Saumon miso, déclinaison de betteraves, sorbet gingembre passion

-----37 €

Saint Pierre, tombée de poireaux au citron d'Iran et beurre blanc

-----38 €

## VIANDES

Canette fermière de Challans, meringue à la cardamome,

écrasé de choux fleurs

-----35 €

Cigare d'épaule d'agneau confit céleri

-----37 €

Faux-filet de bœuf français, légumes de saison

-----39 €

Ris de veau en pomme ou fricassés, duo d'asperges

-----41 €

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »



## FROMAGES

Assiette de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre

-----18 €

## DESSERTS

Café gourmand

----- 12 €

Ravioles d'ananas, mousse passion et poivre de timut, sorbet kalamensi

-----12 €

Boule coco, cœur coulant chocolat Caraïbe, meringues

-----13 €

'Banoffee', émulsion fromage blanc

-----13 €

Dôme chocolat, cœur crémeux fenouil et crumble anisé

-----14 €

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »