

## LA CARTE

### Les entrées

Tarte fine au saumon mariné aux agrumes julienne d'abricot, salade d'aneth	6,00 €
Tartare de légumes verts et magret de canard fumé, es pumas d'asperges vinaigrette balsamique	7,20 €
Mille feuilles d'avocat et de chair de crabe, dés de tomates concassées	7,20 €
Consommé de volaille, foie gras cube et morille flottant, poignée de légumes verts	7,30 €
Crème d'asperges blanches et langoustine rôtie au Cognac, salade herbes et de fleurs	8,50 €
Croustade de ris de veau poireaux et morilles finement hachés, jus corsé et son mesclun	9,20 €
Soufflé de homard et écrevisse marinée à l'orientale	10,50 €

### L'atelier foie gras

Les foies gras en terrine (biscuit rose, figue, nougat, pralin noisette, ratafia)	9,10 €
Escalope de foie gras poêlée aux lentilles de champagne et jus de veau	9,20 €
Opéra de foie gras et pain d'épices, compotée d'oignons	9,50 €
Déclinaison de foie gras en fingers, en Bouzy rouge, au naturel	10,10 €

# Les poissons

## *Nos poissons sont accompagnés de garnitures*

Filet de cabillaud en papillote, citron et estragon	9,80 €
Sole pochée, roulée farcie aux petits pois et wasabi	9,80 €
Queue de lotte, rôtie au poivre de Jamaïque et sel de Guérande	9,80 €
Risotto de supions, chips de légumes et pistou corsé	10,20 €
Loup en suprême, purée de fenouil et artichaut frit	10,50 €
Cassolette de St Jacques, carottes et poireaux sauce champagne et chapelure de pain d'épices	10,50 €
Fleur de rouget barbet, pavé de légumes provençaux, émulsion d'olives noires	10,50 €
Marmite océane (St Jacques, saumon, lotte)	12,50 €
Suprême de turbot sauce au beurre blanc	21,00 €
Demi homard façon Brillat-Savarin	21,00 €

# Les viandes

## *Nos viandes sont accompagnées de garnitures*

Filet mignon de porc mariné au citron et à la sauge	8,20 €
Râble de lapereau, coeur tomate confite et basilic frais	8,50 €
Suprême de pintade grillé au pain d'épices	8,50 €
Magret de canard sauce au vin rouge	9,40 €
Pavé de quasi de veau sauce morille	9,50 €
Petits légumes farcis aux trois canards, mousseline aux cèpes, émulsion au raifort	10,00 €
Pavé de merlan (boeuf) et sa chapelure de tomates séchées	10,50 €
Carré d'agneau à la française enrobage de miel et graines de sésame grillées et jus doux sucré	11,00 €
Hamburger au haché de canard, pomme Anna, foie gras poêlé	11,00 €
Pigeonneau en croûte, foie gras et embeurré de choux	12,00 €
Grenadin de veau tout simplement, beurre noisette et thym citronné	14,00 €
Duo de boeuf en brochettes et tournedos dans le filet, raviole frie aux morilles, oignons et foie gras	15,90 €

# Les desserts

Clafoutis à la griotte	2,90 €
------------------------	--------

Flan aux pêches	2,90 €
Gâteau de semoule aux fraises	2,90 €
Riz au lait	2,90 €
Tartelettes variées de saison	3,00 €
Mousse au chocolat	3,00 €
Crème renversée au caramel	3,20 €
Iles flottantes	3,20 €
Croustillant de fruits de saison	3,20 €
Mousse de noix de coco et gelée de passion	3,20 €
Trois variétés de verrines sucrées	3,50 €
Tiramisu aux fruits rouges	3,80 €
Crumble de pommes, poires et framboises	3,80 €
Millefeuilles au chocolat	3,80 €
Brioche moelleuse et poires confites	3,80 €
Sablé amandine aux framboises	3,80 €
Figues rôties au vin rouge	3,80 €
Moelleux au chocolat	3,90 €
Crème brûlée à l'ancienne	3,90 €
Larme en chocolat et son nougat glacé	3,90 €
Craquant aux noisettes	4,00 €
Palette du pâtissier	4,40 €
Les entremets(poires, exotique, fruits rouges, deux chocolats)	4,40 €