

## Les Entrées

Noix de Saint Jacques Rôties, Emulsion de Noilly-Prat Crèmeux de Chou-Fleur à la Fleur de Sel, Tempura aux Légumes du Moment	16 €
Coque Croustillante de Brandade de Morue, Gambas Snakées au Basilic, Chantilly de Chorizo	14 €
Marbré de Foie Gras de Canard et Confit de Figue, Crème Glacées de Marmelade d'Oignon Rouge, Crumble de Pain d'Epices	16 €
Pressé de Légumes et de Canard Confit, Vinaigrette de Betterave et Potimarron à l'Huile de Cacahuète Grillé	14 €
Escalope de Foie Gras Poêlée, Aux Fruits du Marché	17 €

## Les Poissons

Pavé de Colin Rôti, Salpicon de Panais cuit comme un Risotto, Beurre Hydromel, Sarasin Croustillant	17 €
Rôti de Lotte Marinée au Piment Doux Fumé Légumes du Marché Bouillon de Homard Acidulé au Gingembre	19 €
Homard Breton Etuvé à l'Huile de Truffe Risotto aux Girolles, Emincé de Truffe Fumé sous Cloche Minute	35 €

## Les Viandes

Agneau de Sept Heures Confit aux Epices en Croûte  
Boulangère de Pomme de Terre 18 €

Hamburger de Filet de Bœuf Rossini,  
Poêlée de Champignons du Moment,  
Sauce Périgueux, Julienne de Truffe 28 €

Pavé de Filet de Bœuf Fumé, au Poivre Vert de Madagascar  
Pomme Charlotte Façon "Patatas Bravas"  
Espumas d'Aïoli 19 €

Pomme de Ris de Veau Rôti,  
Foie gras, Morille, Truffe Blanche, Pommes  
Cocotte, Sauce Périgueux Cuit Luté 35 €

## Les Fromages

Assiette Trois Fromages (Maison Mons) 6,50 €

## Les Desserts

Variation d'un Tiramisu, Crème Glacée Moka et Marsala aux Amandes	10 €
Assiette de Sorbets Maison	10 €
"The "Royal Chocolat Grand Cru Dans un Tube au Grué Rafraîchi d'un Sorbet Kalamansi	10 €
Suggestion du Marché	10 €

### Menu Enfant 12 €

Un menu enfant vous est proposé à l'oral, sur demande, en fonction des produits des menus ou des produits du jour