



LA CARTE

Tout commença ...

. Foie gras mi-cuit du Périgord, gelée de Monbazillac et raisins	17 €
. Salade d'anguille fumée aux agrumes, pomme de terre bleu d'Artois	16 €
. L'assiette nordique : saumon gravelax, tarama de saumon, salade de fenouil et pomme verte	15 €
. Velouté de patate douce, espuma au cumin et coriandre fraîche	14 €
. Dôme de pomme au camembert façon tatin	12 €
. Rouleau croustillant de choux vert au lard fumé	12 €
. L'entrée du jour (sauf le samedi)	12 €

Et alors ...

. Pavé de coeur de faux-filet (Aubrac ou Limousin), gratin de pommes de terre au comté, sauce au foie gras	28 €
. Saint Jacques rôties en coquille, courge butternut grillée et crumble de noix fumée aux lauriers	27 €
. Selle d'agneau et son mignon, déclinaison de légumes racines et jus au romarin	25 €
. Risotto d'épautre et petit légumes de saison, tofu fumé	23 €
. Magret de canard, écrasé de céleris et moutarde de Meaux, jus à la sarriette	21 €
. Filet de dorade poêlé, fondue de poireaux et écume de vanille	21 €
. Le plat du jour (sauf le samedi)	21 €

C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

. L'éclair du chef aux marrons et noix de pécan , glace vanille	11 €
. Mi-cuit au chocolat équitable, coeur coulant passion et sorbet mangue	10 €
. Sablé au coco et crémeux au yuzu, éclats de meringue	9 €
. Nage d'agrumes au miel et son sorbet	9 €
. Le café gourmand	8.50 €
. Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment	8 €
. Gâteau aux noix, coulis et glace au chocolat Valrhona	8 €
. Poire pochée au "vin chaud", tuile craquante	8 €
. Le dessert du jour (sauf le samedi)	8 €