

# MENU DÉLICES

ENTRÉE + PLAT - 46€ / PLAT + DESSERT - 41€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 56€

## ENTRÉES

### LE FOIE GRAS

En terrine mi-cuite, condiments figue et mangue

### LA GAMBAS

Gambas flambées, beurre d'ail et piment d'Espelette, légumes croquants

### LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Carpaccio de Saint-Jacques parfumé à la truffe

## PLATS

### LA GAMBAS

En version plat pour les adeptes

### LE "PETIT BATEAU"

Poisson noble du moment, selon la criée, légumes de saison et beurre noisette infusé au cumin et fenugrec

### LES RIS DE VEAU

Cœur de ris de veau poêlé, pommes de terre grenailles rôties et champignons sautés, sauce morilles

### LE BŒUF

Filet de bœuf, beurre maître d'hôtel, pommes de terre grenailles rôties et salade

## DESSERTS

### POIRE ET CHOCOLAT

Poire pochée enrobée de pralin noisette, cœur crème fouettée vanille, chocolat chaud à verser

### LES CITRONS

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette meringuée à notre façon

### POMME ET ANETH

Baba à la manzana, gel de granny smith et aneth, crème montée au limoncello

