



# MENU DÉLICES

ENTRÉE + PLAT - 49€ / PLAT + DESSERT - 43€  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

## ENTRÉES

### LE FOIE GRAS / 21€

Foie gras mi-cuit du domaine de Lanvaux, chutney de  
rhubarbe, pain d'épices

### LA LANGOUSTINE / 19€

Ravioles de langoustines, bisque  
émulsionnée au basilic

## PLATS

### LE THON / 31€

Tataki de thon au fruit de la passion et aneth, salade  
de légumes croquants au sésame et patate douce rôtie

### LE BŒUF ANGUS / 32€

Noix d'entrecôte de bœuf Angus, pommes de terre  
grenailles et tomates cerises rôties,  
beurre maître d'hôtel

### LES RIS DE VEAU / 33 €

Cœur de ris de veau poêlé, mousseline de carottes,  
carottes fanes rôties, sauce à l'armagnac

## DESSERTS

### FRAMBOISE ET PERSIL / 12€

En pavlova - coque meringuée, compotée de framboises,  
crème montée infusée au persil

### LES CITRONS / 12€

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

### CHOCOLAT ET TONKA / 12€

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise  
infusée à la fève tonka