

# LA CARTE

## LES ENTREES

Foie gras marbré au pain d'épices et poire <i>Marbled foie gras with gingerbread and pear</i>	40 €
Saint-Jacques, choux fleur rôti, pulpe vanillée, curry <i>Scallops, roasted cauliflower, vanilla, curry sauce</i>	42 €
Ravioles de betterave, tourteau, far noir, crémeux de haddock <i>Beetroot dumpling, crab, buckwheat, smoked haddock</i>	40 €
Asperges vertes, araignée condimentée, ail des ours, crème fumée <i>Green asparagus, spidercrab, wild garlic, smoked cream</i>	42 €
Ormeaux sauvages de Roscoff, légumes racines, sauce Champagne <i>Wild abalone from Roscoff, root vegetables, Champagne sauce</i>	48 €

## LES PLATS

### Poissons

Lieu jaune, céleri et algues, jus de coques <i>Pollack, seaweed and celeriac, cockle sauce</i>	44 €
Barbue, condiment de moules, courges, asperge blanche <i>Brill, mussels, butternut, squash tortellini, white asparagus</i>	46 €

### Viandes

Poularde fermière truffée, légumes racines, sauce vin jaune, tartelette châtaigne <i>Free-range poultry with black truffle, root vegetables, yellow wine sauce, chestnut tarlet</i>	44 €
Carré d'agneau en chapelure d'herbes fraîches, artichaut petit violet, jus corsé <i>Lamb, fresh herbs, artichoke, meat juice</i>	48 €

## FROMAGES ET DESSERTS

Chariot de fromages affinés « Sten Marc » <i>Cheese selection from « Sten Marc »</i>	15 €
Pailleté chocolaté aux fruits exotiques <i>Chocolate crunch with exotic fruits</i>	18 €
Cabosse chocolat, comice, praliné à l'ancienne <i>Chocolate cabosse, pear and praliné</i>	18 €
Sablé de blé noir, coing, glace miel de sarrasin, alvéole craquante <i>Buckwheat shortbread, quince, honey ice cream</i>	18 €
Croustillant de gianduja, yuzu, glace noisette <i>Gianduja shortbread, yuzu, hazelnut ice cream</i>	18 €

*Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances alimentaires  
Nous avons sur simple demande la liste des allergènes à votre disposition*