

## Les Entrées

- *Foie gras de canard mi-cuit*  
*chutney de pommes et échalotes confites.....24€*
  
- *Tartare de Daurade*  
*au concombre et gingembre rose, poivre de Timut.....22€*
  
- *Calamar snacké,*  
*vinaigrette de tomate.....22€*
  
- *Soupe à l'oignon, copeaux de truffes mélanosporum*  
*oignon farci à la béchamel au Comté..... 18€*
  
- *Assiette à partager (dégustation des 4 entrées pour 2 per-*  
*sonnes) .....39€*



*Prix et services compris, boissons non comprises*

## Les Poissons

- *Tarte fine de St Jacques française,  
concassé de tomate, aubergine et pistou .....34€*
- *Pavé de saumon label Rouge  
crème de chou fleurs, légumes du moment.....26€*
- *Filet de bar sauvage  
fondue de blettes et coulis de persil.....32€*

## Les Viandes

- *Rognon de veau  
à la graine de moutarde de Meaux.....29€*
- *Joue de porc confite au vin rouge  
comme une daube, collection de carottes.....27€*
- *Filet de bœuf Charolais à la truffe Melanosporum.....39€*

