

Potages

Potage du jour	6.50
Crème de butternut et pépites de foie gras, graines torrifiées	9.50

Les Entrées

Terrine de foie gras maison, chutney du moment, toast brioché	18.50
Risotto aux cèpes, petit mesclun	10.50 / PP 18.50
Graved lax de saumon Bomlo, remoulade de celeri et pommes, petit mesclun	15.50
Escalope de foie gras poêlée sur carpaccio de St Jacques, petit mesclun	18.50

Les Poissons

Pavé de saumon Bömlo rôti, sauce parfumée à la St Jacques, légumes de saison	21.50
Filet de mullet à la plancha, sauce citronnelle / gingembre, risotto à l'ananas, légumes de saison	20.50
Escalopes de flétan poêlées, sauce aux pistils de safran, légumes de saison	21.00
Assiette de la mer (poissons selon arrivage), sauce au lait de coco 3 sortes de poissons, 1 noix de ST jacques Timbale de riz parfumé, légumes du wok	24.50

Les Viandes

Filet de boeuf Rossini, jus parfumé à l'huile de truffe, aligot et légumes de saison	29.50
Sans foie gras	27.50
Souris d'agneau braisée façon colombo, Écrasée de pommes de terre et patate douce, légumes de saison	19.50
Pluma de porc Ibérique poêlé, sauce églantines Pommes grenailles rissolées	25.00
Cordon bleu de cerf à la fourme d'Ambert, spaetzle maison, garniture chasse	24.50
Civet de cerf aux épices d'hiver, spaetzle maison, garniture chasse	18,50
Émincé de chasse forestière, garniture d'automne, spaetzle maison	22.50
Boudin à la compote de pommes, pommes grenailles rissolées, légumes de saison	18.50