

# Carte

## LES ENTREES

Comme un vitello   Siphon tonnato   Ris de veau crousti-fondant	28 €
Asperges blanches frites du pays   Gremolata   Gambas grillée	22 €
Escalope de foie gras (Maison Mitteault)   Shiitake   Fruits mendiants   Coing	29 €
Bar de ligne au four   Risotto de coquillage   Salicorne	24 €

## LES PLATS

Navarin de homard & ris de veau   Petits légumes printaniers au romarin	35 €
Chateaubriand   Déclinaison de carottes   Pluie de chips   Béarnaise	38 €
Volaille   Sauce vin jaune   Oignon confit   Condiment barbecue	28 €
Saint-Pierre sauce meurette   Polenta croustillante   Poireau au curry	25 €

## LES FROMAGES

Assortiment de fromages   Confiture de saison	15 €
---	------

## LES DESSERTS

Feuilleté aux citrons de Provence   Sorbet citron vert basilic   Meringue italienne	15 €
Biscuit Joconde   Rhubarbe pochée   Hibiscus   Sorbet mûres	15 €
Inspiration du Chef	15 €



RESTAURANT

En cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez en informer le Chef de salle.