# Carte

## LES ENTRÉES

| | |
|---|---|
| Saint-Jacques juste snackées \| Crème panais fumée \| Emulsion amandes | 28€ |
| Ravioles de langoustines \| Bouillon léger \| Citronnelle & piments | 24 € |
| Canard sauvage \| Topinambour en texture \| Jus corsé aux raisins | 24 € |
| Filet de caille \| Figues rôties \| Sarrasin | 19€ |

## LES PLATS

| | |
|---|---|
| Homard & ris de veau \| Émulsion poivre noir \| Espuma de pomme de terre | 39€ |
| Filet de biche \| Panais soyeux \| Chicon braisé \| Sauce gibier réduite aux figues | 40 € |
| Pêche du jour \| Poireaux fondants \| Jus de tête déglacé au Noilly Prat | 38 € |
| Filet de canette \| Céleri-rave fondant \| Réduction mûres & betteraves | 25 € |

## LES FROMAGES

| | |
|---|---|
| Brillat-Savarin \| Miel & truffe \| Pommes & poires | 16 € |

## LES DESSERTS

| | |
|---|---|
| Pommes \| Poires \| Fève tonka \| Glace vanille \| Crumble | 15 € |
| Tartelette croustillante \| Crémeux amandes \| Figues confites au miel | 15 € |
| Inspiration du Chef | 15 € |

L'art des mets

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