

Les Terrasses de l'Empereur

La Carte

• Les Entrées

Le Foie gras de canard mi-cuit à la fleur de sel et piment d'Espelette, Chutney de fruits du pays acidulé	19,00€
Le Carpaccio de St Jacques relevé d'un céviche vert, Crudités de légumes multicolores et pousses végétales	19,00€
Les Ravioles de champignons des bois au foie gras, Onctueux velouté forestier à l'huile de truffe	19,00€
Le Tartare de crevettes sauvages en fraîcheur mentholée, basilic et grenade, Salade de fenouil et sablé au parmesan.....	19,00€

• Les Plats

Les Noix de Saint-Jacques dorées au beurre salé, Crèmeux de pommes de terre et jeunes poireaux etuvés, Écume au curcuma	29,00€
Le Suprême de canette rôtie miel et citron confit, Choux vert embeurré aux oignons roux, Jus relevé aux épices pilées	30,00€
Le Poisson choisi selon pêche, Petites pâtes liées d'une bolognaise de calamars aux herbes fraîches, Jus de crustacés au pesto	29,00€
La Joue de bœuf en cuisson lente et fondante, Pulpe de rattes, céleri et pommes fruits, Sauce vineuse nacrée.....	30,00€
La/les Suggestions du jour à l'intuition selon marché ou arrivage (prix selon cours)	



• Les Desserts

Une sélection de Fromages choisis pour vous	11,00€
La Palette de glaces et sorbets	8,00€
La Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8,00€
Le Café ou Thé gourmand.....	12,00€
La Proposition de nos Desserts "Fait Maison"	9,00€