

# CARTE

## Entrées

Pressé d'Aubergines, Sorbet Poivrons et Chèvre Frais à l'Huile d'Olive...14€  
*Aubergine Mille Feuilles, Pepper Sorbet and Goat Cheese with Olive Oil*

Carpaccio de Mulet, Sauce Vierge, Emincé de Fraises...14€  
*Mullet Carpaccio, sauce Vierge and sliced Strawberries*

Saumon Gravlax à la Betterave, Crème au Raifort, Vinaigrette aux Agrumes, Pain d'Epices et  
Condiment au curry ...14€  
*Beetroot cured Salmon, Horseradish Cream, Citrus Vinaigrette, Gingerbread & Curry sauce*

Foie Gras au Pain d'Epices, Chutney de Mangue... 18€  
*Foie Gras breaded with Gingerbread, Mango Chutney*

## Plats

Selle d'Agneau d'Ecosse en Croûte d'herbes, Fèves à la Sarriette,  
Mousse de Brocolis et Pomme Dauphine... 24€  
*Saddle of Scottish Lamb in Herb Crust, Broad beans in Sarriette, Brocoli Mousse and Dauphine Potato*

Magret de Canard de Chalosse aux baies de Cassis, Purée de patate Douce, Confiture de Cassis au  
thym... 24€  
*Chalosse Duck Breast in Blackcurrant, Sweet Potato Mash, Thyme and Blackcurrant Jam*

Rognons de Veau Sauce au Poivre Vert, Purée de brocolis et Gnocchis, Fèves et  
Roquette ...24€  
*Kidney of Veal in Peppercorn Sauce, Brocoli Purée and Dauphine Potatoe*

Bouillabaisse Revisitée, Pommes Grenailles au Citron Confit, Sauce Rouille  
*Bouillabaisse, Potatoes in Confit Lemon, Rouille Sauce*

Entrecôte de Bœuf Charolaise 250gr, Gratin de Pomme de Terre aux Cèpes...24€  
*Charolais Beef 8oz RibEye, Mushroom Dauphinoise*

## Fromages

Fromage blanc à la crème, coulis de fruit ...6€  
*Fresh Cheese with Cream or Coulis*

Époisses, Brillât Savarin Truffé, Tomme ...12€  
*Cheese plate : Epoisses, Truffle Brillât Savarin, Tomme*

## Desserts

Baba au Rhum, Sorbet Passion, Rhum Vieux et Orange Confite... 10€  
*Baba Rhum, Passion Fruit Sorbet, Aged Rum & Confit Orange*

Nougat au Miel Maison, Coulis de Mangue ...10€  
*Homemade Honey Nougat, Mango Coulis*

Macaron aux Framboises...10€  
*Raspberry Macaroon*

Parfait Glacé au Marc de Bourgogne, Sorbet Cassis et Spéculos...10€  
*Iced Marc de Bourgogne Parfait, Blackcurrant Sorbet and Spéculos*

Croustillant Chocolat Pistache, Cassis, Chocolat Valrhona et Oublie de Cluny...10€  
*Chocolate and Pistachio Biscuit, Blackcurrant, Valrhona chocolate and Oublie from Cluny*