

# *La carte*

## *Les entrées*

Le cœur de saumon fumé, tzatziki, billes de concombres	16€
Les œufs cocotte au foie gras, sacristains saveurs truffes	16€
Les nems de gambas, mayonnaise aigre douce	18€
Les cannellonis de tourteau, pomme Granny Smith, crème de curry	18€
La Burrata , crème d'artichaut aux saveurs truffes, tomates confites	20€
Le foie gras maison, confiture d'oignons aux fraises, rhubarbe confite	20€
Le rouget en filet, corolle de courgettes, beignets d'escargots, sauce pissaladière	22€
Les ris de veau en croquettes, tartare d'asperges, crémeux au gorgonzola	24€
Les Saint-Jacques bardées, déclinaison aux asperges	26€

## *Les plats*

Le filet d'agneau grillé, béarnaise à l'ail, dauphines de patate douce	25€
Le filet de bœuf façon Rossini	26€
Le duo de ris de veau et Saint Jacques aux Morilles	28€
Les filets de soles, mousseline citronnée, tempuras d'asperges vertes	30€
Le filet de turbot aux morilles	30€
Le magret de canard aux fruits rouges	22€
Le dos de cabillaud façon « paella », émulsion de Chorizo	20€
Le tartare de bœuf préparé	18€
L'entrecôte grillé, sauce au choix	24€