

# *La carte*

## *Les entrées*

Le carpaccio de cabillaud, crème de raifort, pickles de légumes	18€
Les gambas croustillantes aux saveurs pesto rouge	18€
Les ravioles aux saveurs truffes, chiffonnade de jambon Speck	26€
Le foie gras en robe de pain d'épices, confiture d'oignons à la chicorée	20€
Les ris de veau panés, caviar de cèpes, crème de topinambour	25€
Le rôti de St Jacques façon petit salé aux lentilles	26€
Le foie gras poêlé aux poires et caramel salé	28€

## *Les plats*

Le filet mignon de veau en feuilleté comme une blanquette	25€
Le filet de bœuf façon Rossini	26€
Le duo de ris de veau et Saint Jacques aux Morilles	28€
Les médaillons de lotte, risotto mimolette, chips de chorizo	28€
Le filet de turbot aux morilles	30€
Les noisettes d'agneau au jus corsé, écrasé de pomme de terre	24€
Le filet de bar sauce Thermidor	20€
Le tartare de bœuf préparé	18€
L'entrecôte grillé, sauce au choix	24€