

# *La carte*

## *Les entrées*

Le Potjevlesch de canard à l'orange	20 €
Le Gravlax de saumon, déclinaison de betteraves	20 €
Le Foie gras de Canard maison confiture d'oignons	22 €
Les Ris de veau sauce raisin Banyuls gratinés au bleu de Bresse	24 €
Les ravioles de Langoustines, crème saveurs truffes, chiffonnade de Jambon Speck	24 €
Les St-Jacques poêlées, crème de Butternut, poêlée de Girolles, émulsion noisettes	25 €

## *Les plats*

Le Paleron de veau cuit basse température, samoussa de Champignons	24 €
Le filet d'Agneau bardé, darphin de patate douce, jus à l'estragon moutardé	24 €
Le dos de Cabillaud comme un Blanquette	26 €
Le Filet de Bœuf façon Rossini	28 €
Le Duo de Ris de Veau et St Jacques aux Morilles	30 €
Le Turbot rôti aux Morilles	32 €