

## LES ENTRÉES ET POISSONS

<i>Le foie gras de canard pané, salade de mangue acidulée, céleri et cuchaule au sésame</i> <i>Version fast food</i>	34.-
<i>Pressée de maquereau façon escabèche</i> <i>Vinaigrette parfumée à la badiane, salade d'échalotes confites et crème glacée aux herbes</i>	32.-
<i>Une escalope de foie gras de canard poêlé, billes de melon glacées</i> <i>Infusion de jambon cru au romarin</i>	34.-
<i>Tomate mozzarella 2010</i> <i>Rosace de tomates confites et bufflonne, sorbet basilic huile d'olive, gelée de tomates pimentée</i>	32.-
<i>Un cœur de cabillaud basse température, servi tiède</i> <i>Vinaigrette de fèves et peperoncini, purée façon Vichyssoise</i>	36.-/ 52.-
<i>Pavé de truite de mer, piqué au chorizo et rôti</i> <i>Emulsion de maïs doux, riz sauvage soufflé</i>	34.-/ 50.-
<i>Corolle de homard Breton tiède, vinaigrette coraillée à la verveine odorante</i> <i>Salade de légumes marinés à la grecque et fines herbes</i>	55.-

## VIANDES ET VOLAILLE

<i>L'araignée de bœuf juste saisie, grosses cerises noires confites,</i> <i>Fine mousseline de persil tubéreux, petites girolles au beurre</i>	52.-
<i>Le carré d'agneau à la fleur de thym, petits violets sautés à cru</i> <i>Essence d'olives noires, fin couscous de langue d'agneau et amandes torréfiées</i>	58.-
<i>La poitrine de sauvagine laquée à la confiture de piments thaïs et son beignet de plantain</i> <i>Marmelade de noire de Crimée, fin biscuit et tian à la provençale</i>	58.-
<i>Le meilleur du bœuf en deux services : l'araignée juste saisie, petits légumes craquants vinaigrés</i> <i>La côte rôtie, à la moelle et poivre long (minimum 2 pers)</i>	92.-

## LES FROMAGES ET DOUCEURS

*Une commande en début de repas réduira le temps d'attente*

<i>Le chariot de fromages frais et affinés</i>	dès 14.-
<i>L'assiette de glaces et sorbets maison</i> <i>Petite crème brûlée aux arômes du moment</i>	20.-
<i>Le 100% chocolat, une variation autour du « Grand Cru des Jeunes Restaurateurs d'Europe »</i> <i>Pavé chocolat JRE, sauce chocolat blanc, Crème glacée chocolat caramel</i>	26.-
<i>La pêche rôtie à la bière blanche et zestes d'agrumes</i> <i>Crème glacée au nillon de noisettes de Champlan</i>	26.-
<i>La gourmandise de saison, en mille feuilles craquant accompagné de son sorbet</i> <i>Déclinaison autours des fraises, framboises ou abricots, selon la saison</i>	28.-