

## Les entrées

Le foie gras de canard,  
mi-cuit maison, semi-fumé au genièvre et purée de betterave rouge. 19 €

Noix de Saint Jacques,  
rôties, coquillages et velouté de topinambours. 20 €

Dos de Skrei,  
conchiglioni farcis aux pleurotes et épinards, bouillon d'ail d'ours. 21 € (*portion réduite*)

## Les plats

Dos de Skrei,  
conchiglioni farcis aux pleurotes et épinards, bouillon d'ail d'ours. 25 €

Côte de cochon Duroc de Bataillé (origine Espagne),  
laquée, crème de carotte et croustillant d'oignon doux. 26 €

## Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 13 €

## Les desserts \* nous vous remercions de commander ces desserts en début de repas.

Les fruits exotiques,  
en tartelette sablée, mousseux à la vanille et sorbet ananas-yuzu. 11 € \*

Déclinaison de tapas tout chocolat. 13 € \*

Composition glacée ;  
sorbet orange de Sicile et sorbet datte, crème glacée à la fleur d'oranger, quelques fruits frais. 11 €

*La liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande .*