

## Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),  
mi-cuit maison, chutney de quetsches et réduction de Porto. 20 €

Noix de Saint Jacques rôties,  
gratinée de potimarron aux champignons et bouillon de parmesan. 20 €

Dos de maigre rôti,  
céleris et pommes, sauce crémée au cidre. 21 € (*portion réduite*)

## Les plats

Dos de maigre rôti,  
céleris et pommes, sauce crémée au cidre. 24 €

Filet de boeuf (origine France) grillé,  
pommes paille et purée à l'huile de noisette, oignons caramélisés et jus au vin rouge. 26 €

## Le fromage

L'assiette de cinq fromages affinés sélectionnés. 13 €

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

La poire,  
fondante au miel, moelleux aux noix et mousse au chocolat blond, sorbet à la poire. 11 € \*

Déclinaison de tapas tout chocolat. 13 € \*

Composition glacée ;  
sorbet à la framboise, sorbet figue et crème glacée speculoos, quelques fruits frais. 11 €

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