

## Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),  
mi-cuit maison, gelée de citron et coulis d'airelles. 20 €

L'asperge verte et blanche,  
crue et cuite, effeuillé de truite fumée, sur une tartelette et vinaigrette à l'ail d'ours. 19 €

Dos de Skrei,  
haricots cocos, petites girolles et piquillos, bisque d'écrevisses crémée. 21 € (*portion réduite*)

## Les plats

Dos de Skrei,  
haricots cocos, petites girolles et piquillos, bisque d'écrevisses crémée. 24 €

La canette (origine France),  
filet rôti et cuisse en crépinette aux fruits du mendiant, galette de polenta  
et sauce à la mandarine. 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 rhubarbe confite,  
sur un sablé et une mousse aux senteurs de fleur de sureau, sorbet à la rhubarbe. 11 € \*

Déclinaison de tapas tout chocolat. 13 € \*

Composition glacée ;  
sorbet à la fraise, sorbet basilic-citron vert, crème glacée au mascarpone, quelques fraises. 11 €

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