

## Les entrées

Le foie gras de canard (origine France),  
mi-cuit maison aux épices, gelée à la clémentine. 19 €

Noix de Saint Jacques rôties,  
risotto de petit épeautre et mousseux de champignons. 21 €

Filet de bar,  
cannelloni aux pleurotes et sauce mousseuse à l'estragon. 20 € (*portion réduite*)

## Les plats

Filet de bar,  
cannelloni aux pleurotes et sauce mousseuse à l'estragon. 24 €

Noix de Saint Jacques rôties,  
risotto de petit épeautre et mousseux de champignons. 27 €

Filet de canette rôti (origine France),  
purée de panais, orange gingembre et émietté de cuisse aux fruits secs. 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 pomme confite,  
sur une tartelette feuilletée à la crème de mascarpone, sorbet à la pomme. 11 € \*

Déclinaison de tapas tout chocolat. 13 € \*

Composition glacée ;  
sorbet poire, sorbet cassis, glace à la crème de marron, quelques fruits frais. 11 €

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