

# Les entrées

- Tartare de saumon à l'huile de truffes . . . 18,50
- Tartare de cerf rouge à l'orientale, pacanes et graines de sésame . . . 18,50
- Tartare d'agneau, fromage féta, épices berbères et tomates confites . . . 19,50
- Tartare de thon rouge, pois verts au citron, crème au fromage de chèvre . . . 19,50
- Escalope de foie gras de canard au fruit de la passion et légumes du marché . . . 25,50
- Ris de veau, purée aux lardons, sauce au foie gras de canard . . . 19,50
- Ravioles de confit de canard, sauce au curry . . . 16,50
- Tomates aux escargots et à l'huile d'olive . . . 14,50
- Salade du marché aux herbes . . . 12,50

## Nos plats au rythme des saisons

### Poisson selon l'arrivage

- Carré d'agneau rôti, jus aux herbes, purée au collier d'agneau . . . 42,00
- Noix de ris de veau rôti, purée de pommes de terre aux lardons . . . 38,50
- Magret de canard, raviolis de canard, sauce au miel et aux épices . . . 32,50
- Filet mignon de veau, sauce au thym, gnocchis parisiens et piperade . . . 36,50
- Mignon de cerf, purée de courges, sauce aux baies d'amélanchier . . . 39,50
- Filet mignon de bœuf angus, sauce au vin rouge, écrasé de topinambours . . . 40,50
- Pigeonneau rôti, risotto aux champignons, sauce à la pâte de truffe . . . 48,50

Tous nos plats peuvent être accompagnés  
d'une escalope de foie gras de canard poêlée

+ 17,00