

# CARTE

## ENTREES

Emietté de tourteau en gelée, mousseline de chou-fleur, confit de mangue 18 €

Panacotta d'endives, croustillant au saumon fumé 18 €

Terrine de chevreuil aux coings, parfumée aux baies de genièvre 19 €

12 huitres de Normandie n° 3 24 €

Foie gras de canard des Landes, mangue à l'aigre douce 22 €

Nage de Saint-Jacques et gambas, fondue de poireaux 22 €

Cuisses de grenouille à l'ail et au persil 19 €

## PLATS

Dos de lapin rôti, farci à la livèche 21 €

Blanc de cabillaud, viennoise de coques 21 €

Filet de bœuf, poêlée de champignons, jus de viande 28 €

Suprême de perdreau, foie gras en pojarski 28 €

Cœur de ris de veau doré au sautoir, au Tio Pépé 32 €

Noix de Saint-Jacques, juste saisie, crème montée au raifort 32 €

Blanc de Turbot grillé, beurre de champagne 32 €

**CHARIOT DE FROMAGES 14.50€**  
(de nos régions et de chez Philippe OLIVIER)

## DESSERTS

Crème brûlée, vanille de Madagascar 9 €

Vacherin glacé aux agrumes 10 €

Mousse poires, sauce chocolat 9 €

Biscuit Amandine aux poires et aux mûres sauvages 12 €

Tarte chocolat des Caraïbes 66 % 12 €

Sphère fondante de pomme, au caramel beurre salé 12 €

# R

## ESTAURANT

# D

## ES

# A

## RTS

# A

# rn

# P

# annier



Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.

**Viande d'origine française ou de l'U.E.**

