

# La Carte

## ENTREES

Foie gras de canard frais, pêche à l'aigre-doux (22 €)

Poêlée de gambas, vinaigrette aux poivrons doux en salade (22 €)

Nage d'escargots de l'escargotière du Choquel et cuisses de grenouille à la crème d'ail (22 €)

Marbré de lapin au foie gras, mousseline de betteraves Chioggia relevée au Basilic (19 €)

Rosace de saumon fumé maison à la coriandre, crème montée au raifort (19 €)

Panacotta au chèvre frais, jambon cru, croustillant de tomates confites (18 €)

## PLATS

Ris de Veau doré au sautoir, laqué, croustillant d'échalottes (32 €)

Filet de bœuf foie gras poêlé, flambé à l'armagnac (28 €)

Rognonnade de veau à la livèche, échalottes rôties (26 €)

Blanc de Bar grillé, sabayon à l'estragon, fricassée d'artichaud poivrade (31 €)

Homard bleu grillé de nos côtes, au beurre d'herbes (45 €)

Dos de Lingue rôti, croustillant d'échalottes (21 €)

Poitrine de volaille cuite sur la peau, viennoise au chorizo (21 €)

Chariot de fromages de nos régions et de chez Philippe Olivier (14.50 €)

## DESSERTS de Damien Cocquerel

Feuillantine pralinée, ganache deux chocolats, mousse chocolat noir 66 % (12 €)

Autour du citron (12 €)

Déclinaison de Fraises (12 €)

Crème brûlée, vanille de Madagascar (9 €)

Vacherin glacé vanille-fraise et son coulis de fraises poivré (10 €)

L'onctueuse mousse au chocolat, crumble au chocolat (10 €)



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

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