

Carte

Entrées

Burratina crémeuse, trilogie de tomates et sauce au pistou ☺V	17 €
Œuf parfait aux champignons, crème de Cèpes ☺V	14 €
Velouté de Butternut, éclats de châtaignes et croûtons, mousse de Saint Marcelin ☺V	14 €
Saumon gravlax sur lit de quinoa, crème d'aneth, chips tapioca, coulis d'agrumes ☺	14 €
Carpaccio de thon séché (muxama du Portugal) et son guacamole d'avocat, dés de Comté et amandes effilées ☺	18 €

Plats

Agneau de Prés Salé du Mont Saint Michel , en croûte d'herbes et ses légumes ☺	42 €
Magret de canard entier du Sud-Ouest , rôti, sauce au miel et thym, émulsion de carottes ☺	33 €
Caille farcie aux raisins secs et noix, purée de topinambours, poire pochée au vin ☺	28 €
Belle noix d'entrecôte d' Argentine , pommes grenaille, beurre d'échalote ☺	38 €
Ravioles farcies aux champignons sur lit de crème de Cèpes ☺V	24 €
Risotto aux champignons et noix de Saint Jacques (pecten maximus) ☺	36 €

Desserts

Sphère au chocolat farcie aux fraises, crème de menthe et coulis d'orange ☺V	14 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar , fruits de saison ☺V	14 €
Cheesecake au citron vert, gelée de fruits rouges ☺V	14 €
Couronne meringuée, crème de pistache aux fruits et caramel au beurre salé ☺V	14 €
Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté)	14 €

V convient aux végétariens

☺ les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Carte

Starters

Creamy Burratina, trilogy of tomatoes, basil sauce 合V	17 €
Perfectly cooked organic egg and stir-fried boletus mushrooms 合.....	14 €
Butternut cream soup, chestnut slivers and croutons, Saint Marcelin mousse 合V ..	14 €
Salmon gravlax, quinoa, dill cream, citrus fruit coulis, tapioca chips 合.....	14 €
Carpaccio of dried tuna (muxama from Portugal) with avocado guacamole, diced Comté cheese and slivered almonds 合V	18 €

Main Course

Salt-meadow lamb from Mont Saint Michel , herb crust and vegetables 合.....	42 €
Duck breast fillet from South-Western France , roasted, honey sauce with thyme, carrots emulsion 合.....	33 €
Quail stuffed with raisins and walnuts, Jerusalem artichoke purée, pear poached in wine 合.....	28 €
Rib steak of beef from Argentina , new potatoes, shallot butter 合.....	38 €
Ravioles stuffed with mushrooms on a bed of porcini cream 合V	24 €
Mushroom risotto with porcini cream, Normandy scallops (pecten maximus) 合.....	36 €

Desserts

Chocolate sphere filled with strawberries, mint cream and orange coulis 合V	14 €
Crème brûlée flavoured with vanilla from Madagascar , season's fruits 合V	14 €
Lime cheesecake with red berry jelly 合V	14 €
Meringue crown, pistachio cream with fruit and salted butter caramel 合V	14 €
Assortment of cheeses	14 €

V suitable for vegetarians

合 « homemade » dishes are prepared and cooked in-house from raw products

