

# *La carte*

## *Les entrées*

Le Bavarois de chèvre frais, chip's de jambon de pays et pesto vert	18 €
Les Ris de Veau, ziti Tagliati aux champignons, crème échalotes porto	24 €
Les rillettes de tourteau, céleri et pomme verte	20 €
Le Foie gras de Canard maison confiture d'oignons	22 €
Les langoustines croustillantes, fondue d'épinard, crème de haddock fumé	24 €
La poêlée de Saint-Jacques, asperges blanches, sauce mousseline et coppa	25 €

## *Les plats*

La lotte basse température, paëlla revisitée	26 €
Le magret de Canard rôti, sauce fruits rouges	24 €
Le filet d'Agneau bardé, jus à la sarriette	26 €
Le Duo de Ris de Veau et St Jacques aux Morilles	30 €
Le Filet de Bœuf façon Rossini	28 €
Le Turbot rôti aux Morilles	32 €