

# *La carte*

## *Les entrées*

La tartelette croustillante Burrata et Artichauts truffé, tomates confites	20 €
Le carpaccio de Poulpe, marinade aux Œufs de poissons, croquettes de crevettes grises	18 €
Le Foie Gras de Canard maison, confiture d'oignons	24€
Le Ris de Veau sauce Raisin Banyuls gratiné au bleu de Bresse	24 €
Les ravioles de Langoustines aux saveurs de Truffes, chiffonnade de Speck	26 €
Les Saint Jacques poêlées, tartare d'Asperges et tempuras d'huîtres	25 €

## *Les plats*

Le dos de Cabillaud façon Paëlla	24 €
Le Magret de Canard aux fruits rouges, dauphine de Patate douce	26 €
Le Filet d'Agneau bardé en deux cuissons sur lit de chou vert, jus au Thym	26 €
Le Filet de Bœuf façon Rossini	30 €
Le Duo de Ris de Veau et Saint-Jacques aux morilles	32 €
Le Turbot rôti aux morilles	34 €