

LES ENTREES

<i>Le Saumon Mi Fumé Tiède, Julienne de Navets, Chlorophylle de Fanes au Raifort</i>	25
<i>Le Foie Gras Frais de Canard Maison aux Légumes d'Hiver, Salade aux Truffes</i>	27
<i>Les Artichauts Poivrade, Escargots, Champignons et Beurre d'Herbes et Ail</i>	27
<i>Les Noix de Saint Jacques de Port en Bessin, Fine Semoule de Légumes, Jus au Caramel, Epices et Citron Vert</i>	28
<i>La Salade de Mâches, Homard Bleu aux Poireaux d'Hiver et aux Truffes</i>	50
<i>La Tourte de Truffes au Foie Gras</i>	70

LES POISSONS

<i>Le Dos de Bar de Pêche, Bouillon de Légumes et Truffe</i>	35
<i>Le Filet de Rouget Barbet aux Légumes et Fruits d'Hiver, Jus Vierge</i>	30
<i>Les Noix de Saint-Jacques Dorées sur Purée de Potimarrons et Agrumes</i>	35
<i>La Poêlée de Homard Bleu Façon Grand-mère</i>	60

LES VIANDES

<i>La Volaille Fermière Farcie, Langoustine Asperge Verte et Pâtes Fraîches, Sauce Champagne</i>	30
<i>Les Rôis de Veau Braisés, Carottes et Fenouil Confits aux Pain d'Epices</i>	38
<i>Le Mignon d'Agneau Cuit Rosé, Fèves, Pois Gourmands et Haricots Verts à la Sarriette</i>	35
<i>La Lasagne de Foie Gras au Porto et aux Truffes</i>	38

LE PLATEAU DE FROMAGES DE NOS PROVINCES

15

LES DESSERTS

<i>Les Coings Confits, Glace Rhum Raisin</i>	16
<i>Le Soufflé Chaud au Chocolat</i>	16
<i>Le Millefeuille 100% Arabica, Irish Coffee au Marc de Champagne</i>	16
<i>L'Ananas Victoria Rôti à la Pina Colada et son Baba</i>	16