

# Notre Carte

## Les Entrées >>>

<b>Le Saumon cuit à basse température à l'huile d'olive Frantoi Cutrera, crème et condiment de chou-fleur au citron confit</b> .....	20,00€
<b>Les Saint-Jacques de Dieppe sur une salade de racines à la Tangerine et agrumes</b> .....	20,00€
<b>La Joue de Veau, œuf cuit à 63°C, Truffe, tuile croustillante et herbes fraîches</b> .....	27,00€
<b>Le Bœuf Waguy, cébette, radis noir, citron vert et bouillon infusé au dashi</b> .....	25,00€

## Les Plats >>>

<b>Le dos de Cabillaud, topinambour cru et cuit, suprêmes d'orange</b> .....	34,00€
<b>Le Bar de Ligne en croûte de chorizo, épinards, pommes et noisettes</b> .....	40,00€
<b>La Selle d'Agneau, purée de lentilles corail, légumes aux fruits secs</b> .....	32,00€
<b>Le filet de Bœuf accompagnée d'une purée de panais, Truffe, oignons grelots et chips</b> .....	35,00€

## Les Desserts >>>

<b>Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements</b> .....	12,00€
<b>La Mousse Passion, fruits à la coriandre, meringue et yuzu</b> .....	10,00€
<b>Le Chocolat Bayahibé de République Dominicaine et la noisette du Piémont</b> .....	10,00€

*Nos Menus sont servis par table entière, à partir de 6 personnes nous travaillons qu'autour d'un Menu unique*

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,  
car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...  
Nos Viandes proviennent de l'Union Européenne*