

## LA CARTE

## Entrées

Autour du chou-fleur, taboulé de choux graffitis aux herbes fraîches,  
sorbet salicorne, gel de citron, tuile craquante et jeunes pousses.

*23 euros*



Mi-cuit de bœuf Angus, huître chaude spéciale Gillardeau N°2,  
émulsion iodée, céleri et Granny Smith.

*28 euros*



Tartare de bar de ligne, betteraves, crème de persil, chips d'échalotes,  
gel de raifort.

*29 euros*



Suggestion du moment

*26 euros*

## Plats

Barbue confite à l'huile d'agrumes, chou de Bruxelles, pommes de terre nouvelles, radis, gel orange, coques et jus de marinière crémé.

*39 euros*



Carré de veau du Limousin en croûte de noix, champignons de saison, panais en texture et jus aux herbes fraîches.

*38 euros*



Gnocchis de pommes de terre, crémeux d'épinards, truffe Tuber Uncinatum, pickles, ketchup de butternut, parmesan et tuile aux graines.

*33 euros*



Suggestion du moment

*39 euros*

## Fromages

Assiette de fromages sélectionnés par nos soins, confit de fruits de saison et son mesclun maison.

*14 euros*

## Desserts

Dessert du moment

*15 euros*



Soufflé à la noisette, sorbet coing-citron vert et tuile chocolat

*15 euros*



Autour de la figue, financier, sorbet figue-balsamique et dentelles

*15 euros*



La poire Belle-Hélène du Château

*15 euros*