



## Notre Carte

*Pour nos amis végétariens ou pour toute cause d'allergies, merci de vous rapprocher de votre serveur*

### Entrées\*

Croquettes aux crevettes grises, sauce tartare	18,00€
Foie gras façon Poire Belle-Hélène, confiture d'oignons au cacao	20,00€
Tataki de thon au sésame, tagliatelles de légumes et mangue, vinaigrette miel et Wasabi	20,00€
Duo de ris de veau et sot-l'y-laisse, pommes Anna, jus aux giroles	22,00€
St-Jacques poêlées en croûte d'herbes, duo de clémentines	24,00€

*\*Toutes les entrées en portion plat supplément 6,00€*

### Plats

Pavé de saumon confit, sauce vierge, écrasé de pomme de terre	20,00€
Dos de cabillaud, poêlée de fèves, beurre blanc à l'harenga	22,00€
Mille-feuilles croustillant d'agneau et patate douce, jus au thym	24,00€
Cœur de rumsteak mûré, grillé, crème de paprika fumé	24,00€
Côte de veau, jus corsé, pomme darphin aux champignons	28,00€

### Nos incontournables

Tartare de bœuf assaisonné par nos soins	18,00€
Noix de St-Jacques et Gambas façon carbonara	26,00€

### Fromages & Desserts

Assiette de fromages affinés	10,00€
La crème brûlée à la vanille Bourbon	8,00€
Baba au rhum, compotée d'ananas, crème de citron vert	9,00€
Eclair chocolat blanc et spéculoos	9,00€
Tartelette aux myrtilles et son sorbet	10,00€
Café Gourmand	10,00€