

## A la carte

---

### En entrée

Noix de Saint-Jacques marinées, lemon green pepper, brandade légère au Yuzu, Isigny, crevettes grises, anguille fumée, rutabaga, radis noirs et concombre

26

Rillettes de canard, magret fumé et dégustation autour du foie gras (mousse-terraine-espuma), terreau de fruits secs, endive rouge et gel de figues au vinaigre

26

Filet de bar, duxelle de champignons au raifort, amandes grillées, Avruga, jeunes oignons et beurre noisette

28

Suprême de poule faisane grillé, ris de veau, choucroute au vin blanc, pistaches, jus de rôti au genièvre

28

### En plat

Gambas, beignet de tourteau au gingembre, aubergine, riz à sushi, shiitakés, ramonasse et Hoïsin

32

Tournedos de biche, Butternut, choux de Bruxelles, bouchon de céleri rave, texture de cerises noires, pickles d'oignons rouges, crumble au poivre et Grand Veneur

33

Grosse sole cuite Meunière, écrasé de pomme de terre, légumes glacés, beurre aux amendes et raifort

35