

# CARTE D'HIVER

## ENTRÉES

**Crevette en quenelle**, jus de tête au vin jaune, crème de gambas, endives caramélisées.....12€

**L'œuf parfait**, butternut en pickles, mayonnaise aux herbes aromatiques, épinards, émulsion acidulée à la framboise.....10 €

**Le gnocchi comme une raclette**, espuma au morbier, bresaola, condiment aux cornichons .....11 €

## PLATS

**Dorade pochée aux épices douces**, mousseline de salsifis, pickles de chou-fleur, bouillon au curcuma.....21€

**Joue de bœuf**: confite 7h, lentilles acidulées, crémeux de foie gras mariné, radis noir et eau de chou rouge ....22 €

**Râble de lapin** : farci aux olives de kalamata, risotto de poireaux croustillants, jus de lapin à la bergamote..... 20€

**L'Assiette Végétale**.....15€  
Selon inspiration du chef et influences saisonnières

## L'Assiette de Fromage .....7,50€

## DESSERTS

**Chocolat chaud** : siphon au chocolat tiède, ganache chocolat lait, caramel au beurre salé, cacahuète, glace caramel, biscuit au beurre de cacahuète.. .....10€

**L'exotique** : crémeux yuzu, ganache coco, biscuit madeleine citron vert/coco, croustillant coco, sorbet mangue.....11€

**La pomme de terre** : crème de pomme de terre à la vanille, crémeux chocolat blanc à la vitelotte, biscuit moelleux, chips de vitelotte, palet de pomme rôtie au miel, gel de patate douce.....9€

## **"LES GRANDS CLASSIQUES"**

### ENTRÉES\*

**Foie Gras** Terrine Maison.....18 €

**Terre & Mer** .....17 €

Magret de Canard & Saumon Fumés Maison

### PLATS\*

**Retour de Pêche** .....29 €  
Sauce Vouvray, garniture de saison

**Gambas Rôties** .....31 €  
Risotto parfumé à la Truffe, Sarrasin Soufflé

**Ris de Veau aux Morilles** .....32 €

**Filet de Bœuf\*\*** .....29 €  
Sauce "Chien", Frites "Maison"

### DESSERT\*

**Royal Chocolat** « Valrhona » .....14 €

**Trilogie de glace** .....7 €