



## **Nos entrées**

<i>Escalope de foie gras poêlée, lentilles au vinaigre de framboise</i>	19 €
<i>Superposition de filets de rougets et poireaux, panacotta à la noix</i>	17 €
<i>Velouté de Butternut, cappuccino aux cèpes, crackers au jambon de Pata Negra</i>	14 €
<i>Terrine de ris de veau et écrevisses, tartine de brousse et chutney de figues</i>	16€

## **Nos plats**

<i>Pigeonneau saisi et confit, mousseline de panais et coing, nems croustillants</i>	24 €
<i>Filet de dorade, risotto à la truffe, émulsion aux herbes fraîches</i>	24 €
<i>Double côte d'agneau, son paquet et légumes oubliés lié au jus.</i>	28 €
<i>Langoustine lardées, mousseline de vitelotte au Combava</i>	26€

## **Nos fromages**

<i>Ardoise de fromages, mesclun acidulé et notre confiture de figues</i>	12 €
--	------

## **Nos desserts**

<i>Pyramide passion litchi, compotée ananas passion, sorbet mangue</i>	10 €
<i>Millefeuille vertical à la crème de marron, poire caramélisée, sorbet poire</i>	12 €
<i>Mi-cuit au chocolat, glace au Calisson</i>	9€
<i>Variation sur la pomme : en cake, en sorbet, en raviole</i>	12 €

**Prix nets – service compris**