

LA CARTE DE FOUS

À PARTAGER :

- CHARCUTERIE IBÉRIQUE - LONGE DE PORC/COPPA/SAUCISSON/CHORIZO - 15€
SAUCISSON À LA TRUFFE - MAISON MONTALET - 12€
PLANCHE DE JAMBON SERRANO - 12€

ENTRÉES

- ŒUF PARFAIT, PURÉE DE BUTTERNUT, POITRINE DE PORC FUMÉE & JUS AU SIROP D'ÉRABLE - 12€
CROMESQUIS DE BOEUF AUX HERBES & MAYONNAISE À LA BETTERAVE - 11€
SAUMON MARINÉ LABEL ROUGE D'ÉCOSSE, SAUCE GRAVLAX, SALADE DE FENOUIL - 13€
VELOUTÉ DE POTIMARRON, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES - 10€
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON, EPINARDS À L'AIL DOUX - 12€

PLATS

- BAVETTE D'ALOYAU, CHUTNEY D'ÉCHALOTES GRISES, POÊLÉE FORESTIÈRE - 27€
CHOUX FLEUR RÔTIS, SHITAKÉS POÊLÉS & SAUCE GRIBICHE - 19€
CABILLAUD, FONDUE DE POIREAUX AU GINGEMBRE, BEURRE BLANC AUX AGRUMES - 25€
BALLOTTINE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS, MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE, JUS AU THYM - 24€
SAINT-JACQUES, TOPINAMBOURS, ÉCLATS DE NOISETTES - 31€

À PARTAGER :

- CÔTE DE BOEUF DE GALICE POUR 2 PERSONNES, POMMES GRENAILLES ET SAUCE BÉARNAISE - 89€

DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS & MENDIANTS BRIE À LA TRUFFE, COMTÉ 18 MOIS & SAINTE-MAURE DE TOURAINE - 12€
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR DE LA MAISON VALRHONA - 10€
GLACES ET SORBETS DE LA MAISON BERTHILLON VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAMEL BEURRE-SALÉ, ABRICOT, FRAMBOISE, MYRTILLE, YAOURT YUZU - 8€
POIRE CONFÉRENCE, CRÈME CHANTILLY VANILLE, CRUMBLE - 10€
CARPACCIO D'ANANAS, SIROP AUX ÉPICES & GLACE YAOURT YUZU - 12€

