

# MENU

## Les ENTRÉES

SAUMON D'ECOSSE «façon» GRAVLAX

Julienne de betteraves, crème citronnée

CARPACCIO DE COQUILLE SAINT-JACQUES

Crème de chou-fleur, huile de noisette, Avruga

SUPRÊME DE CAILLE & FOIE GRAS POÊLÉ

Chutney de poires Conférence

## Les PLATS

FILET DE BŒUF DE SALERS (supplément 7€)

Pommes fondantes, crème de truffe, sauce Béarnaise

BLANC DE TURBOT

Étuvée de poireaux, velouté de poissons

CANETTE DE BARBARIE

Navet confit au vinaigre balsamique, figue

Le CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

*sur demande (supplément 13€)*

## Les DESSERTS

Choux chocolat

Charlotte Exotique

Entremet Caramel - Noisette

Menu réalisé par notre chef Éric Lurthy

*Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 50€*

*Entrée-Plat-Dessert : 70€*

