

## **Nos entrées**

Filet de Sébaste et sa sauce de fenouil aérée	<b>18.00€</b>
Carapaccio de cabillaud mariné au sureau	<b>16.00€</b>
Croquette de Moules et jambon Ganda	<b>18.00€</b>
Pyramide de foie gras (glace de foie gras, truffe de foie gras au pavot, escalope de foie gras poêlée)	<b>23.00€</b>
Ris de veau sur sa poêlée de champignons des bois, jus de veau réduit	<b>20.00€</b>

## **Nos plats**

Filet Pur de Biche recouvert de son manteau de masepain,  
Espuma de chocolat épicé

**28.00€**

Poule faisane farcie au chicon et sa sauce à la gelée de groseilles

**22.00€**

Croquettes de pieds de porc cuit à l'ancienne sur sa purée  
de carottes

**22.00€**

Dorade Royale sur une niçoise de légumes, beurre blanc tomaté

**23.00€**

Roulade de soles sur son nuage de bisque de crevettes

**29.00€**

## **Menu « Balade du Chef »**

Carpaccio de Cabillaud mariné à une vinaigrette de sureau

-----

Ris de veau sur sa poêlée de champignons des bois

-----

Sorbet de Coing

-----

Filet pur de Biche recouvert de son manteau de Maspain et son Espuma de  
chocolat épicé

-----

Baluchon de chèvre au sirop de Liège et thym

-----

Poire pochée au genièvre et pineau de Charente, glace de marron et son  
crumble de noisettes

**65.00€**

## **Nos desserts**

Baluchon de fromage de chèvre au sirop de Liège  
sur sa tranche de pain d'épices

**9.00€**

Assiette de fromages affinés par Jacky Canges

**10.00€**

Parfait glacé au café et sa boule de glace d'extrait de café

**9.50€**

Poire pochée au pineau de charente et genièvre,  
boule de glace au marron

**9.50€**

Bavarois de chocolat sur son biscuit de Gavottes  
praliné

**9.00€**

Panacotta de citron et gingembre recouvert de sa  
Gelée de mangue sur son biscuit sablé

**9.00€**