



## Nos dernières créations à la carte...

□ Premier service...	
<u>Langoustine juste tiédie</u>	<u>25.00€</u>
Carpaccio de St Jacques françaises/ Compotée d'oignons/ coquillages et jus de veau	
<u>Filet de turbot rôti au beurre de ferme</u>	<u>23.00€</u>
Purée d'épinards/ haricot « coco » / huile chorizo et émulsion beurre noisette	
<u>St Jacques de Dieppe snackées</u>	<u>19.00€</u>
Crème de betteraves/ shitaké/ fèves des marais et beurre blanc échalotes	
□ Deuxième service...	
<u>Ris de veau cuit meunière</u>	<u>30.00€</u>
Raviole végétale d'oignons/ choux chinois/ baume de pois chiche et purée à la truffe	
<u>Filet pur de bœuf grillé</u>	<u>29.00€</u>
Légumes croquants, purée de Bintje et jus réduit	
<u>Pigeonneau royal d'Anjou</u>	<u>29.00€</u>
Parmentier de pomme de terre/ épinards et bouillon champignons	
□ Et pour terminer...	
<u>Ananas rôtis à la badiane</u>	<u>10.00€</u>
Texture de citrons/ crumble d'amandes/ fraîcheur Granny Smith	
<u>Crème brûlée façon expresso</u>	<u>8.00€</u>
Glace « Baileys » / réduction passion	

- Nos fromages sont également disponibles au prix de 12€ avec le vin adapté
- Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut varier en fonction du marché

