

Entrées

<i>Foie gras de canard, fruits de la passion et cacao</i>	34€
<i>Oeuf parfait, velouté de topinambours et copeaux de bellota</i>	25€
<i>Noix de saint Jacques tièdes, relevés à l'asiatique et déclinaison de carottes</i>	27€
<i>Carpaccio de langoustines aux saveurs d'un Mojito</i>	31€
<i>Terrine de gibier aux figues confites et noix</i>	16€

Plats

<i>Ris de Veau Français pané noisettes, potimarron et pointe de moutarde</i>	41€
<i>Filet de Maigre, fondue de poireaux et sauce cajun</i>	24€
<i>Dos de Bar Sauvage, gnocchis à la truffe et vieux parmesan</i>	39€
<i>Côte de Veau Française, embourrée de choux au lard et jus viande</i>	37€
<i>Coeur d'entrecôte d'argentine, gaufre de pomme de terre à la fourme d'ambert</i>	46€

Fromages

<i>Assiette de fromages affinés de Stéphane Leroy</i>	<i>par 5 fromages</i>	15€
	<i>par 3 fromages</i>	11€

Desserts

<i>Entremet aux 3 chocolats</i>	14€
<i>Le Trompe L'œil du moment...</i>	14€
<i>Kiwi et vanille</i>	14€
<i>Le tiramisu à notre façon</i>	12€