



À LA CARTE



ENTRÉES

Oeuf bio parfait, crème de champignons, noisettes et oignons de Roscoff 12€

Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties, persil tubéreux, topinambours et pousses de moutarde 16€

Foie Gras de Canard mi- cuit en terrine, chutney de mangue et pain d'épices 18€

PLATS

Poêlée de Girolles de Sologne, crème de champignons, noisettes et persil 22€

Loup de Corse grillé, patate douce violette, chorizo et pourpier 28€

Poularde de Culoiseau, suprême ou cuisse confite, mini betteraves de couleurs, purée fumée et jus corsé 28€

Bavette de Bœuf Black Angus, potimarron glacés, châtaigne, pomme et jus corsé 34€

NOS FAVORIS...

La Sole de petits bateaux meunière, persil, citron et purée fumée	55€
--	-----

Le Ris de Veau croustillant, carottes des sables glacées et jus de volaille corsé	46€
--	-----



DESSERTS

Tarte tatin traditionnelle à partager, crème légère et glace vanille	18€
---	-----

Mont-Blanc, crème légère et glace marron	14€
--	-----

Paris-Brest à la noix de pécan, sauce caramel	12€
---	-----

Tartelette citron meringuée, sorbet citron jaune	12€
--	-----

Glaces et sorbets maison en dégustation	10€
---	-----

