



TOUS LES PLATS DE LA CARTE SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

## LES ENTRÉES

### LE BUTTERNUT

10 €

Velouté de butternut et amandes effilées épicées et torréfiées

### L'OEUF PARFAIT

13 €

Œuf parfait dans son nid de kadaïf, poêlée de champignons et lardons

### LE FOIE GRAS

16 €

Foie gras en mi-cuit maison, chutney de mangue au piment d'Espelette, éclats de chocolat intense et pain d'épices

## LES PLATS

### LE BOEUF

25 €

Entrecôte de bœuf Simmental accompagnée de frites maison et sauce au poivre

(Servie avec un os à moelle supplément de 4€)

### LES PAPPARDELLE AL TARTUFO

23 €

Pappardelle à la crème de truffe et poêlée de champignons

### LA SAINT-JACQUES ET LA GAMBAS

28 €

Saint-Jacques et gambas snackées servies avec un risotto à l'encre de seiche et Émulsion de bisque de corail au curcuma



## LES DESSERTS

**LE RIZ AU LAIT** 9 €

Riz au lait crémeux à la vanille et caramel laitier infusé à la tonka

**LA MOUSSE AU CHOCOLAT** 10 €

Mousse au chocolat noir intense et noisettes caramélisées

**LE FRUIT EXOTIQUE** 10 €

Mousse de mangue onctueuse, ananas confit aux épices et au rhum, gel de maracuja et tuile à la coco

**LE FROMAGE** 11 €

L'assiette de Brie de Meaux : tranche de Brie de Meaux et Brie de Meaux croustillant

**LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND** 12 €

Déclinaison des desserts de la carte et boisson chaude

## MENU ENFANT

12 €

**PLAT**

**GLACE**

**SIROP (grenadine, fraise ou menthe)**

## LE PLAT

Nuggets de poulet maison et frites

## LES GLACES

Vanille, chocolat, fraise, citron vert