

CARTE

ENTREES :

- Foie gras mi-cuit, mangue-passion-café
- Misoor Dall aux épices, gambas rôtie et chorizo
- Crème de carottes de Créance, foie gras snaké
- Demi-homard infusé à la réglisse, rémoulade céleri-radis noir
- Betteraves cuites et crues, St jacques en carpaccio, crème wazabi

PLATS :

- Risotto blanc, parmesan et huile de truffes
- Un loup entier tout préparé, purée d'herbes écrasée de Charlotte aux algues
- Un demi-pigeonneau de Bresse, jus corsé à l'Arabica, cookies aux abricots
- Un fumet aux agrumes, du turbot juste rôti, ravioles et fenouil
- Un dos de lapin, farce pain grillé et foie gras

DESSERTS :

- Un macaron tout chocolat, crème de fève tonka, tuile de grué
- Comme un Sacher...Mais à la framboise
- Une marmelade de rhubarbe, du chocolat blanc et de l'estragon
- Un baba au rhum blanc ou ambré, comme vous voulez
- Une sélection de trois fromages au lait cru

***ENTREE + PLAT + DESSERT42.00 €**

***PLAT + DESSERT.....31.00 €**

***ENTREE + PLAT.....37.00 €**

-L'entrée seul..... 18.00€

-Le plat seul..... 25.00€

-Le dessert..... 9.00€