

*Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons de déguster,  
notre « Pâté en Croute ». 34€*

## ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY DE FRUITS SECS, GELEE DE CIDRE. 29€

SOUFFLE AU COMTE, FOIE GRAS, TRUFFE. 34€

RAVIOLES DE LANGOUSTINES DE CASIERS, ECUME D'ORANGE, MENTHE  
POIVRE.31€

CEVICHE D'AIGLE BAR, CITRON CAVIAR, SESAME GRILLE. 27€

RISOTTO CREMEUX A LA TRUFFE MELANOSPORUM, JUS CORSE. 38€

## POISSONS

MAIGRE EN CUISSON DOUCE, CONDIMENT COQUILLAGES, CAPPUCINO DE  
CORIANDRE. 34€

SOLE FACON MEUNIERE CONTISEE A LA TRUFFE, PRESSE D'EPINARDS, CEBETTE  
ET COQUES. 41€

HOMARD BRETON JUSTE CUIT DANS SON FUMET, EPEAUTRE ET LEGUMES DE  
SAISON. 49€

## VIANDES

POMME RIS DE VEAU AUX LANGOUSTINES, FREGOLA SARDA CREMEUSES, AIL  
FUME. 44€

AGNEAU DU LIMOUSIN EN CROUTE, FOIE GRAS, SAUCE PERIGUEUX. 48€

FILET DE BŒUF TOURBE, GNOCCHIS AUX MORILLES, JUS DIABOLIQUE. 42€

NOTRE PAIN EST PREPARE ET CUIT A LA MAISON. ORIGINE de nos VIANDES : France, Hollande et Allemagne.

## FROMAGES

Plateau de Fromages Affinés. 16€

## DESSERTS

*A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS*

GAUFRETTES CROQUANTES CITRON, CREME LEGERE ADOUCIE AUX  
ZESTES. 14€

TARTE COULANTE AU CHOCOLAT 70%, THE VERT ET SORBET ORANGE. 17€

MILLE-FEUILLES VANILLE DE NOS GRANDS-MERES,  
SUBLIME DE TRUFFE NOIRE. 20€

BABAS BOUCHON A LA BADIANE, VIEUX RHUM ET FRUITS CONFITS. 15€

SOUFFLE CLASSIQUE AU COINTREAU, MARMELADE D'ORANGE ET  
GLACE AMER. 16€