

## Notre Carte

### ENTREES

Foie Gras de Canard mi cuit au Cognac, Brioche maison, Figue rôtie

22 €

Pâté en Croute de Volaille, Foie Gras, Canard, Légumes pickles et Cèpes au Vinaigre

18 €

Ravioles de Langoustines casier, Ecume d'orange, Menthe poivrée, Jus de carcasse

24€

Le Croque Monsieur à la Truffe, Jus réduit, Truffe et Foie gras

29 €

### POISSONS

Pagre rôti, Crémeux au Vieux Parmesan, Coco de Paimpol au lard, Jus de Viande

39€

Maigre en croute de sel aux Algues, Tartare de Coquillages, Emulsion de Cresson iodée

29€

Ombre Chevalier comme un aïoli, Charlotte au Safran

32€

### VIANDES

Pomme de Ris de Veau piqué aux Langoustines, Caviar, Tartare d'algues

48 €

Friand de Cochon, Foie Gras, Mousseline de Ratte, Poêlée de Champignons

29 €

Filet de Bœuf de Coutancie fumé en cocotte, Jus corsé au Romarin, Carotte fermentée, Ratte

33 €

Les Pâtes de notre enfance, Jambon, Beaufort, Truffe

26€

### DESSERTS

Soufflé au Grand Marnier, Sorbet orange amère

11 €

Plateau de Fromages affinés

16 €

Le Coulant Chocolat Gyanduja, Cœur pistache, Glace Vanille

13 €

Le Citron trompe l'oeil

14€

Le Millefeuille à la Mirabelle, Sorbet Mirabelle Verveine

12 €