

## Notre Carte

### ENTREES

Foie Gras de Canard mi-cuit de la Maison Cotte, Brioche Maison, Condiment Citron  
19€

Notre Pâté en Croute de Volaille, Foie Gras, Canard, Légumes pickles  
**Demi Tranche 10€ / Tranche Entière 20€**

Langoustines Rôties, Ravioles de Betterave et Bisque  
24€

Le Classique Tartare de Bœuf de Coutancie, Caviar et Condiment Câpre Cornichon  
22€

Céviché XXL de Noix de St Jacques, Condiment Épicé, Citron Vert et Poutargues  
34€

### POISSONS

Blanc de Turbot de chez JEGO à la Sarriette, Panais Crémeux, Émulsion de Fanes  
44€

La Rascasse CHAPON, St Jacques végétales, Émulsion d'ail noir, Ravioles  
38€

La Classique Sole Meunière pour 2  
29€ / personne

St Jacques Juste Poêlées à la Truffe, Risotto crémeux au Vieux Parmesan  
39€

### VIANDES

Pomme Ris de Veau croustillante, Piquée langoustines, Fregola Sarda  
41€

Paté de cochon, Foie Gras, Mousseline de Ratte, Poêlée de Champignons  
29€

Côte de bœuf de Coutancie (Limousine), Grosses Frites Maison, Sauce béarnaise  
89€ / personne

Ma Tourte de Pigeon rosé, Embeurrée de Choux Verts, Foie Gras Poêlé et son Jus  
31€

### DESSERTS

Soufflé au Grand Marnier, Sorbet orange amère  
12€

Plateau de Fromages affinés  
16€

Le Coulant Chocolat Gyanduja, Cœur pistache, Glace Vanille  
11€

Le Citron trompe l'œil  
14€

Soufflé à la Noisette du Piémont, Cœur noisette et Glace Chocolat  
12€