

## Pour commencer ...

Terrine de Foie Gras de canard au Savagnin, chutney de kiwi, kaki et oignons,  
brioche fleur de sel et gingembre confit

24

Blanc Manger truffé, tuile croustillante,  
purée de pommes de terre, cœur de jaune d'œuf coulant au lard paysan

18

Berlingots de Gambas et Crevettes, sauce au lait de coco, citronnelle, huile verte

21

Saint-Jacques snackées, crème de chou-fleur, gel ail noir et perles de citron yuzu

24

*Toutes nos entrées peuvent être choisies en taille PLAT pour 50% supplémentaires*

## Pour suivre ...

Filet de Bar en croûte de pain,  
fondue de poireau, purée de pommes de terre à la ciboulette, sauce champagne

35

Filet d'Esturgeon, crumble chorizo, gnocchis, sauce chorizo

26

Magret de Canard snacké, ravioles de canard à la farine de châtaignes,  
petits légumes, jus réduit balsamique, streusel pain d'épices

33

Tournedos de Pintade farci aux morilles,  
déclinaison de topinambours, tuile craquante, sauce crémée aux morilles

34

Filet de Bœuf Sashi, légumes rôtis, gratin dauphinois, sauce au poivre Kampot

42

## ... pour terminer

Assortiment de fromages affinés de chez Poirel (Maître Affineur)

15

Tarte exotique

ananas, mangue, coco, sorbet mangue et gingembre

11

Mont-Blanc marrons et coings

12

Cigare chocolat noir d'Alsace au whisky Ecossais, crème glacée au cacao amer

15

Forêt Noire en boules de Noël, sorbet et gel griottes

13