

## *Notre Menu-Carte à 51 €*

*Entrées : 16€ plats : 28€ desserts : 14€*

### *Entrées*

*Tourteaux et Araignée de mer, embeurrée de choux  
raviole végétale de carottes au gingembre*

*Escalope de foie gras poêlée et panacotta  
coïng confit, brioche toastée*

*Coques et coco païmpolais, étuvée de jeunes poireaux  
espuma vichyssoise, copeaux de poutargue*

### *Poissons ou viandes*

*Noix de Saint-Jacques snackées  
cromesquis de châtaignes, mousseline de céleri*

*Carré de cochon Ibérique, croustillant de pomme de terre  
et boudin catalan, confit de patate douce au Tamarin*

*Foie de Veau de la Maison Lehugeur*

*betterave et échalotes rôties en cocotte*

*gnocchis soufflés sauce diable*

*Fromages ou Desserts*

*Tous nos desserts sont à commander en début de repas*

*Les fromages d'Alexandra et brie de Meaux*

*Tartelette comme une bourdalou amandes poire*

*chocolat à la cardamome*

*Délice caramel café noisette, glace carambar, gel yuzu*

*Fine coque de chocolat blanc, ananas confits, coco*

*espuma pina colada*

