



## **NOS ENTREES**

Velouté de Potimarron aux châtaignes, émincés de magret séché	16€00
Tartare de Loup aux œufs de Saumon, Mangue, Citron vert, jeunes pousses et lamelle d'avocats	18€00
Tarte fine aux endives, dés de poires pochées aux jus d'orange et pecorino	17€00
Le foie gras mi cuit au sauterne, croustillant de truffes, brioche toastée et confiture de figue	18€00
Brouillade à la Truffe Noire& Toasts	20€00
Burrata sur tartare de figues, raisins, roquette et pesto Rosso	18€00

## **NOS PATES FRAICHES**

Raviolis Farcis à la Truffe et Copeaux de Truffes	26€00
Tagliatelles fraîches aux cèpes et foie gras	24€00
Risotto à la courge, champignons des bois et chips de pancetta	22€00



## NOS VIANDES ET POISSONS

Magret de canard pommes et noix, gratin de champignons, légumes de saison jus au miel	28€00
Filet de Bœuf a la plancha, sauté de cèpes à la truffe, purée de panais	30€00
Tartare de bœuf classique au couteau	22€00
Suprême de pintade désossé farci au foie de volaille et cèpes, jus de viande	28€00
Dos de cabillaud en croute d'olives noires, compotée de choux rouge, écume d'orange	28€00
Tronçon de Lotte rôti, pignon, chorizo, tomate cerise, poireaux glacé et risotto a la courge	28€00

## NOS DESSERTS

Dôme calisson sous coque chocolat noir, sur croquant chocolat blanc et citron vert, pop corne caramélisés	14€00
Choux croustillant façon Paris Brest cœur noisette, sorbet citron vert	12€00
Tatin de poires sur sablé Breton, glace caramel beurre salé	14€00
Plaisir d'Automne, Tarte chocolat, caramel beurre salé, framboises, raisin, éclat de noisettes, sorbet mandarine	14€00
Pavlova comme un mont blanc, crème montée aux marrons, figes fraîches et marron glacé	14€00
Champagne Gourmand	15€00
Café Gourmand	12€00
Sélection de Fromages de France	14€00



## **NOS MENUS**

### **MENU DES 4 DAUPHINS**

Entrée, Plat, Dessert 39€00

Entrée, Plat 34€00

Plat, Dessert 29€00

#### **ENTRÉE**

La Burratta Pugliese sur tartare de jeunes pousses

Ou

Tarte fine aux endives, dés de poires pochées aux jus d'orange et pecorino

#### **PLAT**

Suprême de pintade désossé farci au foie de volaille et cèpes, jus de viande

Ou

Risotto à la courge, champignons des bois et chips de pancetta

#### **DESSERT**

Soupe de fruits frais

Ou

Le Baba du jardin

### **MENU MAZARIN 32€00**

Velouté de Potimarron aux châtaignes, émincés de magret séché

Tartare de bœuf classique au couteau

Dessert du Menu.

### **Pour Nos Jeunes Convives**

Plat et Dessert 15€00 (Servi Jusqu'à 12 ans)

(Poisson ou Pièce de Bœuf, Ecrasé de Pomme de Terre, Pâtes ou Légumes)

### **FORMULE DEJEUNER**

**(Sauf le Samedi, Soir et Jours Fériés)**

Plat du Jour 16€00

Entrée du jour, Plat du Jour 23€00

Plat du jour, Dessert du jour 23€00

Entrée, Plat et Dessert du Jour 28€00

