

## **MENU SAVEURS**

**55€ Entrée, Poisson, Viande, Fromages, Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese & dessert**  
**48€ Entrée, Poisson, Viande, Fromages ou Dessert/ Starter, fish course, meat course, cheese or dessert**  
**40€ Entrée, Plat, Fromages, Dessert/ Starter, main course, cheese & dessert**  
**33€ Entrée, Plat, Fromages ou Dessert/ Starter, main course, cheese or dessert**

*Foie gras de canard mi- cuit, pain d'épices et liqueur de châtaigne, chutney de coing*  
***Foie gras with gingerbread and chestnut liqueur, quince chutney***

*Saint-Jacques, crème de topinambour à l'huile de truffe, trompettes de la mort et noisettes*  
***Saint-Jacques, Jerusalem artichoke cream with truffle oil, trumpets of death and hazelnuts***

*Saumon Bomlo confit basse température au cumin, ketchup de Potimarron, chutney de mandarine*  
***Salmon Bomlo confit low temperature with cumin, pumpkin ketchup, mandarin chutney***

\* \* \* \* \*

*Roulé de sandre et bœuf séché, confit de poireau, crème de homard et gingembre*  
***Pike perch and dried beef, leek confit, lobster and ginger cream***

*Médaille de lotte basse température, risotto de panais, cappuccino de chair d'oursin, segment de mandarine (Suppl.5€)*  
***Low temperature monkfish, parsnip risotto, sea urchin cappuccino, mandarin (Suppl.5€)***

*Magret de canard, salsifis, chutney de poire tapée/coing/café, jus gastrique à l'orange aux épices maya*  
***Duck breast, salsify, pear chutney, quince, coffee, orange juice with Mayan spices***

*Pavé de biche rôti au praliné de noisette, polenta crémeuse aux trompettes, jus aux épices maya (Suppl.5€)*

***Venison steak, hazelnut praline, polenta wood mushrooms, wine juice with Mayan spices (Suppl.5€)***

**Toutes nos Viandes sont d'origine Française  
(Sauf autre précision de notre part sur place)**

## **LES DESSERTS**

**Les desserts sont à commander en début de repas**  
**To be ordered at the beginning of the meal**

### **LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS/CHEESE TROLLEY**

**4 morceaux/4 pièces 9 EUROS**  
**6 morceaux/6 pièces 13 EUROS**  
**9 morceaux/9 pièces 16 EUROS**

### **NOS DESSERTS A LA CARTE SONT A 11 EUROS**

*Royal chocolat bitter en pailletine, glace « Carambar », sauce tonka*  
**Royal chocolate bitter with crunchy praline base and chocolate mousse, “Carambar” ice cream, tonka sauce**

*Entremet Clémentine Coriandre*  
**Entremet Clementine Coriander**

*Le chou-fleur en crémeux à la Vanille, ganache chocolat Ivoir, riz au lait, sorbet Noix de coco*  
**Vanilla creamy cauliflower, Ivoir chocolate Ganache, milk rice, Coconut Sorbet**

*Le Café gourmand du chef (Petits desserts accompagnés d'un café, d'un thé ou d'une tisane)*  
**A selection of small desserts served with a choice of coffee, tea or herbal tea**



# LA CARTE

## LES ENTREES/STARTERS

### **Le Foie gras/Foie gras 20 EUROS**

*Foie gras de canard mi- cuit, pain d'épices et liqueur de châtaigne, chutney de coing*  
**Foie gras with gingerbread and chestnut liqueur, quince chutney**

### **Le Saumon « Bomlo » 20 EUROS**

*Saumon Bomlo confit basse température au cumin, crémeux de Butternut, chutney de mandarine*  
**Salmon Bomlo confit low temperature with cumin, pumpkin ketchup, mandarin chutney**

### **Le St Jacques /Scallops 20 EUROS**

*Saint-Jacques, crème de topinambour à l'huile de truffe, trompettes de la mort et noisettes*  
**Saint-Jacques, Jerusalem artichoke cream with truffle oil, trumpets of death and hazelnuts**

## LES PLATS/MAIN COURSES

### **Assiette végétarienne/Vegetarian main course 14 EUROS**

### **Le Sandre/Pike perch 25 EUROS**

*Roulé de sandre et bœuf séché, confit de poireau, crème au salpicon de homard au gingembre*  
**Pike perch and dried beef, leek confit, lobster and ginger cream**

### **La Lotte/ monkfish 30 EUROS**

*Médailon de lotte basse température, risotto de panais, cappuccino de chair d'oursin, segment de mandarine (Suppl.5€)*  
**Low temperature monkfish, parsnip risotto, sea urchin cappuccino, mandarin (Suppl.5€)**

### **Le Canard/Duck 25 EUROS**

*Magret de canard, salsifis, chutney de poire tapée/coing/café, jus gastrique à l'orange aux épices maya*  
**Duck breast, salsify, pear chutney, quince, coffee, orange juice with Mayan spices**

### **La biche/Doe 30EUROS**

*Pavé de biche rôti au praliné de noisette, polenta crémeuse aux trompettes, jus aux épices maya*  
**Venison steak, hazelnut praline, polenta wood mushrooms, wine juice with Mayan spices**