

## La Carte

Terrine de Foie Gras de canard ,  
brochette de raisin et de pomme aux épices, toast aux céréales 24 €

Duo de Saumon et Thon albacore, fumé par nos soins, chutney d'agrumes 22 €

Morilles au crémeux de Langres, galettes de patate douce 30 €

\* Œuf mollet, sabayon à la truffe noire, mousse de lait au sésame 22€



Feuilleté de champignons forestiers à l'ail noir,  
crème de topinambour et noisette 16€



Noix de Saint-Jacques juste saisies,  
Caramel à l'orange 28 €

Sole Meunière, au citron vert, petits légumes 29 €



Risotto à l'asperge verte, wok de blettes aux câpres, tuile à l'avoine 16 €

Demie-Queue de Langouste rôtie, crème au safran, légumes braisés 34 €



\*Tournedos Rossini,  
réduction de jus de queue de boeuf au caramel de truffe 42 €

Foie Gras de Canard Chaud au miel d'épices,  
tarte tatin à la mangue 27 €

Pigeon cuit sur l'Os, samossas de légumes,  
jus réduit au Banyuls 29 €

Ris de Veau poêlés aux champignons forestiers , jus corsé 26 €

---

Le Plateau de Fromages affinés 9 €

*\*Les plats « signature » de Geoffrey Marchandé*