

## La Carte

Terrine de Foie Gras de canard, chutney à l'abricot et sauge 24 €

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

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



Soupe froide de melon et pastèque à la framboise, craquant sésame 16 €

Saumon en gravelax mariné aux agrumes, sorbet à l'huile d'olives 22 €



Demi-queue de Langouste rôtie, bisque au safran 34 €

Filet de Sole Meunière au citron vert, légumes de saison 29 €



Courgette ronde farcie au quinoa et petits légumes 16 €



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

Ris de Veau poêlés, champignons forestiers à l'ail noir 26 €

Foie gras de Canard poêlé,  
confit d'échalotes au balsamique, jus à la cerise noire 28 €

---

Assiette de trois Fromages affinés : 8 €