

## Les Entrées : 10 €

### **Cœur de Saumon de Norvège Mi-Cuit**

*Coulis et Petits Pois Frais, Crémeux de Gingembre et Citron Vert, Chips de Pain aux Noix*  
Ou

### **Duo d'Asperges Blanches et Vertes**

*Vinaigrette Mousseline à la Framboise, Copeaux de Bœuf Séchés*  
Ou

### **"Les Pieds dans le Plat"**

*Cromesquis de Pieds de Cochon et Champignons Pieds de Mouton*  
*Lentilles Vertes du Puy et Butternut, Vinaigrette Ravigotée*  
Ou

### **Soufflé de Brochet et Crustacés**

*Trompettes de la Mort, Jus de Carapaces*

## Les Plats : 19 €

### **Dos de Cabillaud Rôti et Chorizo Ibérique "Bellota"**

*Crémeux de Févettes, Huile d'Olive Vierge Bio et Condiments*  
Ou

### **Risotto Printanier aux Noix de Saint-Jacques Fraîches d'Ecosse**

*Jus de Rôti Zesté, Vieux Parmesan*  
Ou

### **Pièce de Veau "Confit-Rôti" à l'Ail des Ours**

*Ecrasé de Pommes de Terre Roseval aux Fines Herbes, Champignons du Marché, Amandes Torréfiées*  
Ou

### **"Mon Waterzoi"**

*Suprême de Volaille Fermière Poché, Bouillon Réduit Crémé,*  
*Légumes et Champignons du Marché, Granny Smith*

## Les Desserts : 6 €

### **Ananas Rôti aux Douces Epices**

*Sorbet Artisanal Coco, Tuile, Crémeux de Fruits d'Hiver aux Gingembre et Citron Vert*  
Ou

### **Gelée d'Agrumes à la Liqueur d'Eyguebelle**

*Sorbet Artisanal Orange Sanguine, Madeleine Miel-Amande*  
Ou

### **Vacherin Gourmand au Citron**

*Sorbet Citron, Crème Citron, Crumble, Chantilly, Meringue*  
Ou

### **Moelleux au Chocolat "Valrhona",**

*Caramel Beurre Salé*

## **Menu complet 33 €**