

## La Carte du Restaurant

### Entrées

Mille-feuille de saumon fumé, crevettes et avocat, crème aux herbes et craquant au pavot	13,50 €
Terrine de lapereau aux asperges et rémoulade de betterave	13,50 €
Œufs coque au foie gras de canard et mouillettes	16,50 €
Tartare de noix de Saint-Jacques et citron vert sur un lit de céréales gourmands	16,50 €

### Plats

Poisson du marché "selon arrivage et cuisiné à l'inspiration du chef"	16,50 €
Tournedos de veau, crème aux morilles, et ses légumes du moment	16,50 €
Filet de canette, sauce à la framboise, et ses garnitures	16,50 €
Dos de bar en croûte de graines de pavot, et légumes du moment	20,50 €
Filet de bœuf, sauce au vin rouge et poivre vert de Kerala, et ses légumes de saison	20,50 €
Carré d'agneau, sauce au romarin, et garnitures de saison	20,50 €
Cassolette de homard et sa crème de crustacés	25,50 €

### Fromages et Desserts

Petit pot d'Abondance chaud, toasts grillés à la ciboulette et sel de Guérande, et sa salade à la crème balsamique de framboise	8,50 €
Plateau de fromages de France affinés et salade à la crème balsamique de framboise	9,50 €
Soufflé au nougat et sorbet à la mangue	9,50 €
Paris Brest classique et sa glace au chocolat	9,50 €
Macaron aux fruits rouges et sorbet au citron	9,50 €
Vacherin à la glace vanille et marmelade de fraises	9,50 €