

## La Carte du Restaurant

### Entrées

Tartare de thon rouge sur un lit de céréales gourmands et saumon fumé, crème aux herbes, et tuile au sésame	13,50 €
Terrine de queue de boeuf et oignons rouges accompagnée d'une crème d'avocat	13,50 €
Œufs coque au foie gras de canard et leurs mouillettes de pain aux céréales	16,50 €
Carpaccio de noix de Saint-Jacques et émulsion au gingembre, accompagnée d'une mousse de saumon fumé	16,50 €

### Plats

Poisson du marché "selon arrivage et cuisiné à l'inspiration du chef"	16,50 €
Araignée de porc, sauce au caramel et vinaigre balsamique, et ses légumes du moment	16,50 €
Suprême de poulet farci à la Provençale, sauce au romarin, et ses garnitures	16,50 €
Dos de turbot, crème à la ciboulette, et légumes du moment	20,50 €
Filet de bœuf, sauce au vin rouge, et ses légumes de saison	20,50 €
Ris de veau poêlés, sauce au poivre rouge de Sichuan, et garnitures de saison	20,50 €
Cassolette de homard et sa crème au safran	25,50 €

### Fromages et Desserts

Petit pot de Maroilles chaud, toasts de pain aux céréales grillés, et sa salade à la crème balsamique de mangue	8,50 €
Plateau de fromages de France affinés et salade à la crème balsamique de mangue	9,50 €
Soufflé au Grand Marnier et sorbet à la mûre	9,50 €
Paris Brest classique et sa glace à la crème brûlée	9,50 €
Moelleux au chocolat et coeur caramel et sorbet à la framboise	9,50 €
Financier aux pommes au caramel au beurre salé et sa glace au Kit Kat	9,50 €