

# LA CARTE

## Entrées

*Langoustines rôties,* 29 €  
Basilic, Pistache

*Foie gras poêlé de la Limagne,* 29 €  
Raviole aux cèpes, Figs

*Homard des côtes Bretonnes servi froid,* 29 €  
Coriandre, Fruit de saison

## Plats

*Pigeon cuit sur le coffre servi rosé,* 42 €  
Noix, Céleri, Ail noir de Monsieur Girard

*Lieu jaune de ligne,* 39 €  
Cerfeuil tubéreux, Cidre, Pomme

*Cœur de ris de veau poêlé,* 42 €  
Potimarron, Jus corsé à la sarriette

## Desserts

*La noisette,* 16 €  
Crèmeux et mousse légère, Gavotte croustillante,  
Glace au bois de noisetier

*Les chocolats grands crus de la maison Valrhona,* 16 €  
Lait Jivara et noir Manjari, Gianduja croustillant,  
Glace chocolat blond Dulcey

*La poire,* 16 €  
Pochée, Crème miel et gingembre  
Crumble au sucre muscovado, Sorbet poire gingembre

## Fromages

*Notre chariot de fromages* 16 €

**Le chef Clément Lorente & sa brigade**

Prix nets - Services compris - Origine des viandes FRANCE