

# LA CARTE

## NOS ENTREES

<b>Courge Butternut, Espuma &amp; Brunoise de Courge, Ail Des Ours, Brunoise de Lomo</b>	14€
Espuma & Squash Brunoise, Bear's Garlic Butter, Lomo Brunoise <i>*Rioja 2021 Bodegas D.Moreno 12cl</i>	10€
<b>Méli-Mélo de Champignons &amp; Coques, Sablé de Parmesan &amp; Emulsion de Coques Marinières</b>	15€
Mushroom & Cockles Méli-Mélo, Parmesan Shortbread & Emulsion of Marinated Cockles <i>*Montlouis-Sur-Loire "Les Grand Clos" 2021 Le Rocher Des Violettes 12cl</i>	13€
<b>Saumon D'Ecosse Fûmé, Concassé de Tomate Au Gingembre, Emulsion Orange &amp; Plant tiles</b>	17€
Smoke Salmon from Scotland, Crushed Tomato With Ginger, Orange Emulsion & Vegetal Sponge Cake <i>*Alsace "Méli-Mélo" 2018 Vignoble Des 3 Terres 12cl</i>	7€
<b>Foie Gras, Sphère de Mangue, Purée D'Oignon &amp; Pain Brûlé</b>	20€
Foie Gras, Mango Sphere, Onion Puree & Burned Bread <i>*Autriche "Chardonnay Spätlese" 2021 W.Landeur 12cl</i>	10€

## NOS POISSONS

<b>Saint Jacques Rôties, Crème de Corail, Tombée de Poireaux &amp; Brunoise de Banane Plantain fumée</b>	29€
Roasted Scallops, Coral Cream, Leek Tombée & Smoked Banana Brunoise <i>*Macon "La Roche Vineuse" 2022 O.Merlin 12cl</i>	12€
<b>Filet de Bar, Céleri Cuit à L'étouffé, Purée Au Chocolat Blanc, Miroir de Court-Bouillon</b>	29€
Sea Bass Filet, smothered celery, white chocolate puree, mirror of Court-Bouillon <i>*Tokaji "Szárás Furmint" 2023 Château De Sárospatak 12cl</i>	10€
<i>*Suggestion Du Chef Sommelier</i>	





## NOS PLATS

<b>Poitrine de Porc Confite Vingt-Quatre Heures, Pomme de Terre en Crémeux &amp; Mille-Feuille, Jus Tranché</b>	24€
Twenty-Four Hours Candied Pork Breast, Creamy Potato & Mill Leaves, Sliced Juice	
<b>*Menetou-Salon "Mon Loup" Emanuelle Mellot 12cl</b>	9€
<b>Magret de Canard Laqué Sauce "Caille", Riz Djon-Djon, Oignon Mariné &amp; Mayonnaise Au Cresson</b>	28€
Duck Magret Lacquered Sauce "Caille", Djon-Djon Rice, Marinated Onion & Watercress Mayonnaise	
<b>*Bourgueil "Jour De Soif" 2023 Domaine du Bel Air 12cl</b>	9€
<b>Bavette Angus, Mousseline de Pomme de Terre, Sauce Vieux Comté &amp; Ail Noir</b>	32€
Bavette Angus, Mousseline Potato, Old Comté Sauce & Black Garlic	
<b>*Vinsobres 2021 Château de Rouanes 12cl</b>	9€

## NOS GOURMANDISES

<b>Glace &amp; Sorbets</b>	12€
<i>Ice Cream &amp; Sorbets</i>	
<b>*Sélection Du Chef Pâtissier</b>	
<b>Esprit D'un MilleFeuille Italien, Crème Tiramisu &amp; Tuile Café</b>	12€
<i>Esprit MilleFeuille Italien Tiramisu Cream &amp; Coffee Tuile</i>	
<b>*Porto Tawny 10ans Graham's 10cl</b>	13€
<b>Tatin, Pressé Pomme Coing Caramélisé, Amande &amp; Glace Tonka</b>	14€
<i>Tatin, Pressed Caramelised Apple Quince, Almond &amp; Tonka Ice Cream</i>	
<b>*Italie Passito Dinoto "Scarmazzo" 2018 Rudini 10cl</b>	14€
<b>Tartelette Figue Rôtis &amp; Ganache Chocolat Blanc</b>	15€
<i>Roasted Fig Tart &amp; White Chocolate Ganache</i>	
<b>*Italie Primitivo Di Maduria San Marzano 10cl</b>	13€

*\*Suggestion Du Chef Sommelier*