

# CARTE D'HIVER

## LES ENTRÉES

Œuf poché au Lard Di Colonata, Aligot d'Aubrac, Jus Truffé 13.00 €

Raviole Végétale Homard et Saint Jacques, Minestrone de Légumes, émulsion à la Truffe 14.50 €

Sashimi de Saint Jacques, Caviar Ribaloff, Citron Noir, Croustilles à l'encre de Seiche 15.50 €

Tarte Sablée Chutney de Betteraves, émulsion aux agrumes (végétarien) 13.50 €

Carpaccio de Bar aux Truffes Noires, pommes charlottes 17.50 €

Gnocchis à la Truffe Noire, Langoustines rôties et Lard Di Colonata 17.50 €

Foie Gras aux agrumes et Porto Blanc, Panettone toasté et Confiture Yuzu 17.50 €

## LES POISSONS

Filet de Dorade rôti, Demi-lune de Potimarron, Coquillages, Beurre d'Estragon 19.50 €

Filet de Saint Pierre, Risotto aux Morilles 25.00 €

Filet de Sole juste Saisi, Gnocchis à la Truffe, Salsifis Braisés, Lard Di Colonata 25.00 €

Filet de Turbot Grillé, Petites Braisées, Pressé de Pommes de Terre, jus de Viande truffé 26.00 €

Sole Entière grillée (400 gr), Garniture de Saison, Sauce de votre choix 28.00 €

Sole Entière Grillée (1kgr), pour deux personnes Garniture et sauce au choix 56.00 €

# LES RISOTTOS

Risotto de Saint Jacques et Truffes émulsion à la truffe 26.50 €

Risotto de Langoustines, Bisque à la Truffe Blanche, 26.00 €

Risotto de Légumes du Petit Jardin de la Belle Etoile 14.00 €

# LES VIANDES

## Volaille

Filet de Canette poêlée, Potimarron Confit Pommes Cocotte 24.00 €

*Volaille d'origine Française 85*

Salmis de Caille à la Truffe 24.00 €

Cassolette de Légumes Braisés

*Volaille d'origine Française*

## Veau

Ris de Veau de Cœur et Langoustines 28.00 €

*Veau d'origine Française,*

Filet de Veau étuvé au Foin d'Anjou, Crème de Morilles 24.00 €

*Veau d'origine Française*

## Bœuf

Paleron de Bœuf braisé aux Aromates de l'Hiver 21.00 €

*Viandes bovines d'origine française*

Filet de Bœuf Rossini, Escalope de Foie Gras, Truffes Aligot et Jus Truffé 29.50 €

*Viandes bovines d'origine française*

Entrecôte «Rouge des prés» de 350gr grillée, Echalotes confites et légumes de saison 28.00 €

*Viandes bovines d'origine française Ferme de l'Angelière, Champ sur layon 49*

# FROMAGES

Assiette de fromages (Servie au chariot) 8.00 €

## DESSERTS 9.00 €

Café gourmand

Panettone « Façon Pain perdu » Suprêmes d'Agrumes Glace Vanille

Gratin de Fruits d'Hiver, Sabayon Cointreau

Soufflé à la Banane et Rhum, Coulis au chocolat St Domingue « Grand Cru »

Choux Liégeois, Chocolat chaud « Grand Tanzanie » Glace vanille

Tarte à la Clémentine, Poivre Sichuan et Miel Sorbet Citron

Vacherin à la Violette Sorbet Citron Noir d'Iran

Royal Bosquet Mousse Saint Domingue, Feuillantine pralinée, Glace Vanille

Forêt Noire en toute légèreté, Glace Amaretto

*Nous avons la possibilité de vous préparer votre repas sans gluten ou sans lactose*

**Soyez convaincus de notre engagement à produire chaque jour une cuisine raisonnée, respectueuse de la saisonnalité et de l'environnement**

Prix Net, Service compris