

## CARTE DE SAISON DU DÉJEUNER

### Pour Commencer

Blinis tiède, tarama blanc aux œufs de cabillaud, graines de sarrazin soufflées, pomme Granny Smith et betterave crue **0,00 €**

Tartare de Daurade Royale à l'huile d'olive  
Arbequina, champignons de Paris citronné et crème du Cotentin au Wasabi **12,00 €**

Pressé de volaille façon coq au vin, salade de chou chinois croquant au lard fumé et ciboulette **12,00 €**

Salade César du maraîcher aux copeaux de légumes  
Parmesan Reggiano, câpres et croutons dorés **12,00 €**

suggestion du jour a l'ardoise **0,00 €**

Traditionnelle terrine de foie gras de canard « poivre et sel » confit de Kumquats **21,00 €**

Fricassée de châtaignes, céleri et pommes fondantes  
aux truffes noires Mélanosporum du Vaucluse **21,00 €**

### Pour suivre

Aile de Raie à la Plancha, jeunes pousses d'épinard,  
pulpe de betterave au vinaigre de vin vieux **21,00 €**

Dos de Cabillaud aux châtaignes grillées, purée de  
potimarron et jus de passion **21,00 €**

suggestion à l'ardoise **0,00 €**

Poulette du Gers rôtie, pommes grenailles confites et  
jus à la feuille de laurier **21,00 €**

Tête de cochon croustillante, vinaigrette d'herbes  
fraîches pommes Monalisa écrasées au beurre demi-  
sel **21,00 €**

Tartare de rumsteak de Bœuf « au couteau », parmesan  
Reggiano, sur son risotto à la truffe noire  
Mélanosporum **29,90 €**

### Pour le Plaisir

Saint Nectaire fermier pain de campagne grillé  
**11,00 €**

Comté 12 mois, cœur d'endive croquante **11,00 €**

Agrumes au naturel, crémeux Yuzu, feuilles de  
shiso **10,00 €**

Poire Conférence « Belle Hélène » au chocolat de  
Tanzanie **10,00 €**

Ananas rôti au rhum, glace au lait de coco **10,00 €**

Fenouil confit aux épices douces, sorbet citron  
**10,00 €**

Le café gourmand avec ses tapas sucrés **10,00 €**