

## CARTE DE SAISON DU DÎNER À 42,00 €

### Pour Commencer

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

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

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

Salade César du maraîcher aux copeaux de légumes  
Parmesan Reggiano, câpres et croutons dorés

Traditionnelle terrine de foie gras de canard « poivre et sel » confit de Kumquats (sup. 9,50 €)

Fricassée de châtaignes, céleri et pommes fondantes  
aux truffes noires Mélanosporum du Vaucluse

### Pour suivre

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

Dos de Cabillaud aux châtaignes grillées, purée de  
potimarron et jus de passion

Poulette du Gers rôtie, pommes grenailles confites et  
jus à la feuille de laurier

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

suggestion du jour

Tartare de rumsteak de Bœuf « au couteau », parmesan  
Reggiano, sur son risotto à la truffe noire  
Mélanosporum (sup. 9,50 €)

### Pour le Plaisir

Saint Nectaire fermier pain de campagne grillé

Comté 12 mois, cœur d'endive croquante

Agrumes au naturel, crémeux Yuzu, feuilles de  
shiso

Poire Conférence « Belle Hélène » au chocolat de  
Tanzanie

Ananas rôti au rhum, glace au lait de coco

suggestion du jour

Fenouil confit aux épices douces, sorbet citron et  
basilic frais