

# LA CARTE

€

## ENTRÉES

ASPERGES VERTES EN BRIOCHE DE PRINTEMPS JAMBON <i>IBÉRICO</i> , VINAIGRE DE MYRTILLES, SABAYON À L'HUILE D'AMANDE	47
FOIE GRAS DE CANARD AU POIVRE DU PARADIS MÉLASSE DE DATTE, KUMQUAT AU SÉSAME, GRENADE	43

## POISSONS

LANGOUSTINE ROYALE, PALOURDES ET CALAMAR SAUTÉS COURGETTE, FAROFA DE MANIOC, JUS SAFRAN ET OLIVE NOIRE	74
CABILLAUD EN VAPEUR D'EAU DE COCO ET GINGEMBRE BEIGNETS DE CHOUX FLEUR AU CURRY, MAYONNAISE AU LAIT VÉGÉTAL	44

## VIANDES

COUSCOUS D'AGNEAU DE LAIT DE LA FERME DU JOINTOUT FINE SEMOULE, PIGNONS DE CÈDRE, AIL NOIR, KÉFIR DE LAIT À L'HARISSA DOUCE	75
POULARDE DE BRESSE DORÉE EN COCOTTE AUX OIGNONS NOUVEAUX JUS À L'ALIGOTÉ, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE AU BEURRE DE BRESSE	67

## FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE BOURGOGNE - <i>LE MIDI UNIQUEMENT</i>	9
CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS	18

## DESSERTS - À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

CHOCOLAT NOIR ABINAO 85 % CAFÉ LUWAK, FLEUR DE CAZETTE	19
BOUQUET DE POMME TARTE SABLÉE TIÈDE À LA GLACE VANILLE	18

CHEF DE CUISINE : MOURAD HADDOUCHE