

# Les Entrées

- Mousse de tourteaux en fine julienne de céleris,  
pommes vertes et pousses de moutarde, capuccino au lait de crevettes 17.00€
- Terrine de lapin aux champignons de souche,  
salade d'endives, poireaux, radis noir, mousseline aux noisettes torréfiées 17.00€
- Velouté froid de petit pois à la menthe,  
céréales vertes en vinaigrette et involtinis de chèvre frais 15.00€
- Poêlée de gros escargots en persillade,  
royale de blettes aux pignons de pins, crème d'ail et jus de persil frisé 17.00€
- Taboulé de quinoa au basilic, salade d'haricots verts, mesclun,  
cebettes et radis, crème acidulée à la ciboulette et wasabi 16.00€
- Escabèche et rilette de maquereaux au court bouillon vinaigré,  
marinière de palourdes aux citrons verts et persil plat, légumes croquants 16.00€
- Savarin de tomates et poivrons couleurs au thym,  
salade de légumes provençaux grillés et confits aux aromates 16.00€
- Foie gras frais de canard au Beames de Venise,  
purée de canistrelli à l'anis et figues déshydratées, pains de campagne toastés 19.00€

# *Les plats du moment...*

Plat du jour - <i>Servi uniquement le midi du mardi au vendredi (sauf jours fériés)</i>	14.00€
Coffre de pigeon rôti en « crapaudine », ses cuisses confites, tatin de champignons de paris, mijoté de petits pois au lard fumé	32.00€
Cote de taureau rôti au romarin, gratin de pommes de terre truffé, mikado d'asperges et céleris	26.00€
Blanquette de cuisse de volaille fermière au citron et gingembre confits, florilège de légumes printanier	26.00€
Gnocchis de pommes de terre farci au pesto et gratiné au parmesan, poêlée de jeunes courgettes aux condiments	25.00€
Entrecôte « black Angus » grillée, coulis de champignons parfumé à la truffe blanche	29.00€
Tartare de bœuf aux couteaux	19.00€
Tartare de bœuf haché poêlé	19.00€

## *Les poissons*

Encornet farci de chair de veau, épinards et coquillages, braisé dans son jus de bouillabaisse, mijoté de pommes grenailles, chorizo, péquillos et tomates confites	26.00€
Mijoté de lentilles vertes du Puy au jus de truffes, noix de st Jacques poêlées, tartine au lard de Colonnata	28.00€
Dos de lotte rôti sur une marmelade d'échalotes et morilles séchées, brochettes de grosses crevettes et endives meunière	29.00€



## *Les Fromages*

L'ardoise de fromages affinés, mesclun, huile d'olives et vinaigre de vins vieux 8.00€

## *Les Desserts*

Dessert du jour 8.00€

Dôme noisette amande praliné, cœur coulant aux baies de cassis, sorbet cassis 9.00€

Compression d'oranges sanguines et pamplemousses en gelée de menthe fraîche, glace au lait d'amandes et Amareto 9.00€

Poire pochée façon « belle Hélène », sorbet williamine 9.00€

Assiette tout chocolat et fruits rouges, crémeux en coque, mini moelleux chocolat noir, crème prise chocolat au lait 9.00€

Café ou thé gourmand 10.00€

## *Glaces*

Trio de sorbets, framboise, citron, mangue, sablé maison, chocolat noir croquant 9.00€

Café, chocolat ou marron liégeois 10.00€

Colonel 12.00€