



ENTRÉES:

Le Foie Gras

De Canard Maison cuit en terrine de porcelaine, accompagné d'un Chutney de Poires au Gingembre **19,00**

Le Tourteau

Dans un maki breton assaisonné d'une Mayonnaise au Cidre, Feuilles de Sucrine, Crème d'Isigny fumée **15,00**

Les Travers de Porc

Confits et panés à la chapelure de Panko, Mousseline de Carottes au Gingembre, Pickles de Chou Rouge **15,00**

PLATS:

Le Bœuf Angus

Rumsteck de Black Aberdeen grillé, Os à moelle farci aux Légumes persillés, Jus gras, Frites maison à la graisse de Bœuf **28,00**

Le Thon

Mi-cuit, Curry de Patates Douces, Chips de Banane plantain, Condiment Spicy Ananas, Crumble Salé, Pak-choï, Huile de Coriandre **28,00**

Le Canard

(Filet) cuit en basse température, Figue rôtie, Gâteaux de Semoule, Cebette, Condiment aux Fruits Secs, Jus réduit au Pamplemousse **28,00**

DESSERTS:

Cubes Tout **Chocolat**, Crème glacée façon **Rocher** **9,50**

Crème **Dulcey Caramel, Charbon**, Caramel à l'**Amaretto** **8,50**

Banane flambée au Rhum, **Banane** en tempura, Crème glacée à la **Vanille** **8,50**

Prix Nets, Service compris