

# A la carte

## ENTREES

Ⓐ Steak de betterave, crème et chips de topinambour, sauce aux topinambours rôtis (€ 35)

Lotte rôtie, tartare de betterave, yaourt aux herbes (€ 40)

Coquilles Saint-Jacques poêlées, chou-fleur, crème de noisettes, crosnes, sauce lacto koji (€ 50)

Langoustines poêlées, pesto aux herbes vertes, fenouil, poivron doux (€ 50)

Homard norvégien poêlé, broccoletti, patate douce, sauce Tom Kha Kai (€ 60, plat principal € 70)

## PLATS PRINCIPAUX

Ris de veau sautés, salsifis au coulis de persil, choux de Bruxelles, coulis de chou frisé, purée de racine de persil (€ 55)

Églefin poêlé, choucroute, carottes, poireau, sauce au babeurre (€ 50)

Darne de turbot poêlé, romanesco, céleri-rave, pommes de terre fondantes, sauce au vin blanc (€ 80)

Ⓐ Raviolis ouverts, champignons variés, truffes, sauce aux champignons (€ 40)

## DESSERTS

Poire pochée, crème glacée à la vanille, sauce chocolat, amandes, mousse à la menthe (€ 17)

Tarte tatin, crème glacée de praliné et de marrons, sabayon froid au Calvados, gel de citron (€ 17)

Choux à la crème au yaourt et au yuzu, ganache au yuzu et au caramel, crémeux à l'orange sanguine, mousse et crème glacée au chocolat noir (€ 17)

Assortiment de fromages (€ 17)

Pour votre dessert prière de commander au début du repas.