

CARTE DINER

Les entrées :

Escalope de foie gras poêlée et magret fumé, pomme Granny à l'huile de noix **30 €**
Sautéed foie gras and smoked duck breast, granny apple with walnut oil

Risotto Carnavoli aux truffes Melanosporum du Périgord et jus de viande **28 €**
Risotto Carnavoli with truffles Melanosporum of the Périgord

Spirale de gambas sur lit de petits légumes au mascarpone et blinis, vinaigrette miel-citron vert **22 €**
Spiral of gambas on bed of young vegetables with mascarpone and blinis, honey-lime vinaigrette

Les poissons :

Cabillaud demi-sel, endives braisées à l'orange et moutarde à l'ancienne **34 €**
Slightly-salted cod, endives braised with orange and grain of mustard

Noix de Saint-Jacques à la plancha, gnocchis de vitelotte et jus de viande **36 €**
Scallops a la plancha, gnocchis of vitelotte

Sole meunière, pommes vapeur et fricassée de légumes **38 €**
Meunière-style sole, steamed potatoes and fricassee of vegetables

Les viandes :

Filet de bœuf, poêlée de champignons des bois, sauce truffée **40 €**
Fillet of beef, sauteed wild mushrooms, truffle sauce

Suprême de pigeon laqué, purée de céleri aux amandes et poire rôtie, sauce aigre douce **38 €**
Lacquered pigeon breast, celery purée with almonds and roasted pear, sweet-sour sauce

Bocadillas de volaille farcie aux tomates confites, courgettes sautées et sucrose, coulis sauge aux pignons de pin **36 €**
Chicken breast poultry stuffed with crystallized tomatoes, sauteed zucchinis and sucrose, sage coulis with pine nuts

Côte de bœuf, gratin de potiron au beaufort et pousses d'épinards et son jus de cuisson (*pour deux personnes*) **40 €***
Côte de boeuf, layered pumpkin with Beaufort and baby spinach (for two persons)

Assortiment de fromages affinés : 12 €

Assortment of cheese

Buffet de desserts : 13 €

Dessert buffet

* Prix par personne/ Price per person

*Les viandes sont d'origine d'Union Européenne
All meats have an European Union origin*