**- Carte du Déjeuner –**

**Entrée**

|  |  |
| --- | --- |
| Carpaccio de Betterave, Sardine Marinée au Gingembre, Chapelure, Echalotte.  *Beetroot Carpaccio, Marinated Sardine with Ginger,*  *Breadcrust, Shalott.* | 8€ |
| **Plat** | |
| ***Filet Mignon de Porc / Pork Filet Mignon*** | *17 €* |
| Moutarde à l’Ancienne, Jus de Viande, Navet, Brocoli.  *Old Mustard, Gravy, Turnip, Broccoli.* | |
| **Dessert** | |
| Financier, Fromage Blanc au Pomelo, Praliné à l’Amande.  *« Financier » Cake, Cottage Cheese with Grapefruit, Almond Praliné.* | 8€ |

*Prix TTC, Service Compris*

**les Entrées**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tourteau**  **Oignon de Roscoff, Kombu, Citron, Sarrasin, Piment.** | **28€** |
| **Tartare de Mulet Noir**  **Crème d’Amande, Oignon Rouge, Cardamone, Citron, Gingembre,**  **Banane Plantain.** | **22€** |
| **Œuf Parfait**  **Foie Gras de Canard, Sauce au Vin d’Arbois, Cresson, Chips de Polenta.** | **18€** |
| **Tartelette Croustillante**  **Betterave Jaune et Rouge, Bleu d’Auvergne, Poire, Noix, Cumin.** | **16€** |

**les Plats**

|  |  |
| --- | --- |
| **Noix de Saint Jaques** | **39€** |
| ***Beurre Blanc Tourbé, Topinambour Vanillé, Sauce Teriyaki, Orange, Salicornes.*** | |
| **Filet de Bœuf Charolais** | **42€** |
| ***Jus de Bœuf à la Moëlle, Pommes de Terre, Echalotes,***  ***Carottes des Sables, Carottes Colorées.***  ***Avec de la Truffe Noir du Périgord + 20€*** | |
| **Carré de Porc d’Ile de France pour 2 personnes** | **70€** |
| ***Jus de Porc, Céleri Rave, Noix, Pommes de Terre, Nori, Oignon de Roscoff.*** | |
| **Gnocchi à la Ricotta** | **29€** |
| ***Courge Butternut, Brocoli, Olive Riviera, Ail Noir, Pistaches, Ricotta Séchée.*** | |

**les Desserts**

|  |  |
| --- | --- |
| **Rocher Coco, Mangue, Citron Vert,**  **Crème Pâtissière à la Noix de Coco, Piment.** | **14€** |
| **Ganache de Chocolat et Sapin, Biscuit au Cacao, Orange, Iyokan** | **14€** |
| **Profiterole Vanille et Cacahuète.**  **Sauce Chocolat Noir 75% de Cacao de Tanzanie.** | **15€** |
| **Assortiment de Fromages Français,**  **Condiment Oignon, Agrume et Amande** | **15€** |

*Prix TTC service compris*

**Starters**

|  |  |
| --- | --- |
| **Crab**  **Onion from Roscoff, Kombu, Lemon, Buckwheat, Chili.** | **28€** |
| **Black Mullet Tartare**  **Almond Cream, Red Onions, Cardamom, Lemon, Ginger,**  **Plantain Banana.** | **22€** |
| **Egg Parfait**  **Duck Foie Gras, Arbois Wine Sauce, Watercress, Polenta Chips.** | **18€** |
| **Crunchy Tartelette**  **Yellow and Red Beetroots, Blue Cheese from Auvergne, Pear, Walnuts, Cumin.** | **16€** |

**Main Courses**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Scallops*** | **39€** |
| ***Peated Beurre Blanc, Jerusalem Artichokes with Vanilla,***  ***Teriyaki Sauce, Orange, Samphire*** | |
| **Charolais Beef Fillet** | **42€** |
| ***Beef Gravy with Marrow, Potatoes, Shallots,***  ***Sand Carrots, Colorful Carrots.***  **With Black Truffle from Périgord +20€** | |
| **« Ile de France » Pork Rack for 2 people** | **70€** |
| ***Pork Gravy, Celeriac, Walnuts, Potatoes, Nori, Onions from Roscoff.*** | |
| **Gnocchi of Ricotta** | **29€** |
| ***Butternut Squash, Broccoli, Riviera Olives, Aged Garlic, Pistachios, Dried Ricotta.*** | |

**les Desserts**

|  |  |
| --- | --- |
| **« Rocher Coco », Mango, Lime, Crème Pâtissière with Coconuts, Chili** | **14€** |
| **Chocolate and Fir Tree Ganache, Cocoa Biscuit, Orange, Ioykan.** | **14€** |
| **Vanilla and Peanuts Profiterole**  **Dark Chocolate Sauce from Tanzania**  **.** | **15€** |
| **Cheese Selection from France.**  **Condiment of Onions, Citrus and Almonds** | **15€** |

*Prix TTC service compris*