

# La Carte

## Entrées

### Bar de Ligne Ikejimié: 85€

Variation d'Artichauts Barigoule – Condiment de Coquillages

### Cochon et Truffes: 80€

Topinambour – Soupe de Pomme de Terre – Salade d'Herbes

### Homard Nacré : 90€

Ris de Veau au Barbecue Comme un Vol au Vent

### Foie Gras Poêlé : 75€

Betterave – Pommes – Citron

### Langoustine Grillée au Feu de Bois: 80€

Gingembre – Citron vert – Condiments

## Plats

### Filet de Turbot : 85€

Ceviche de Coquillages – Yuzu – Sarrasin Soufflé

### Tourte de Pigeonneau : 80€

Variation de Choux Fleur – Truffes – Foie Gras

### Filet Pur Black Angus : 90€

Tartare – Pomme Soufflée – Caviar Oscietre Impérial

Grillé – Frites – Béarnaise

La Joue Confite

### Ris de Veau : 90€

Artichaut – Parmesan – Sauce à la Truffe Melanosporum

## Chariot de fromages

Choix de Fromages de Nos Artisans &  
Producteurs  
30 €

## Desserts

### Le Soufflé Noisettes :

Glace Cazette  
(2pers)

### La Mandarine :

Chocolat Intense - Gavottes - Coulis au Poivre Timut

### La Crêpe Normande

### La Véritable Dame Blanche

30 €