

# La Carte

## Entrées

### Fleur de Courgette: 65€

Girolles - Confit de Tomates - Amandes

### Cabillaud Nacré : 85€

Variation de carottes - Coquillages - Coriandre - Caviar Oscière

### Foie Gras Poêlé : 75€

Rhubarbe - Pain d'Epices - Citron

### Langoustine Bretonne: 85€

Kadaïf - Courgette - Beurre d'Herbes

## Plats

### Filet de Turbot : 85€

Ceviche de Coquillages - Yuzu - Sarrasin Soufflé

### Langoustine Grillée au Feu de Bois : 85€

Anguille fumée - Foie Gras - Sauce Albufera

### Filet Pur Black Angus : 90€

Tartare - Pomme Soufflée - Caviar Oscière Impérial

Grillé - Frites - Béarnaise

La Joue Confite

### Ris de Veau : 90€

Oseille - Grenobloise - Petits Pois & Fèves des Marais

## Chariot de fromages

Choix de Fromages de Nos Artisans &  
Producteurs  
30 €

## Desserts

### Les Desserts :

#### La Fraise de Wépion :

Biscuit Madeleine – Sorbet Végétal – Meringue

-

#### Coque Chocolat :

Glace Sobacha – Confit de Citron – Opaline Grué

-

#### La Cerise :

Clafoutis - Glace au Sureau – Biscuit Amandes et Kirsh

-

#### La Crêpe Normande :

-

#### La Véritable Dame Blanche

30 €