

## A LA CARTE

### *Entrées*

Tatin de Fenouil, crème de Parmesan .....	10,90
Œuf Poché, Velouté de Courgette et Lard Fumé .....	8,90
Tartine de Maquereau Fumé, Graine de Courge et Chèvre Frais .....	11,90
Gnocchi à la Parisienne Parfumé au Thé Matcha, Crème de Haddock et Poutargue .....	12,90
Foie Gras Praliné Maison.....	15,60
Foie de Lapin Rôti sur Sablé à l'Encre de Seiche, Confit d'Oignons Rouges.....	13,90

### *Plats*

Filet de Dorade Snackée, Purée de Betterave, Crème de Pastis Safranée .....	17,90
Tataki de Saumon, Topinambours en deux Façons, Vinaigrette Acidulée.....	15,90
Effiloché de Joue de Porc, Mousseline d'Oignons et Lard Fumé... ..	14,20
Paleron de Bœuf Braisé, Haricots Coco .....	13,90
Suprême de Pintade rôti, Purée de Butternut et Barbajuan .....	17,50
Croustillant de Lapin Confit, Panais et Crème au Citron .....	17,50
Plateau de Fromages ( <i>Trois Fromages Affinés au Choix</i> ) .....	6,90

### *Desserts*

Mousse Chaude Chocolat, Crème Glacée Praliné.....	7,90
Mont Blanc .....	7,00
Financier Pistache, Caramel, Chantilly Vanille, Segments de Pomelos .....	7,50
Chocolat Riz Soufflé ( <i>Ganache Chocolat Noir - Riz Soufflé et Chantilly Café</i> ) .....	8,50
Cheesecake au Yuzu .....	8,00
Saint Honoré Coco Passion.....	8,90