

# La carte

## Nos entrées

Croustillants d'escargots de Corinne Rubot / coulis de mache	21.50
Gambas en ravioles / encre de seiche / mousseuse de crustacés	21.50
Tartare de thon / citron vert- échalote / tomate confite marinée	22.00
Foie gras de canard / cassis - poivre de Sarawak / tuile au pain	24.00

## Nos plats

Bar dans le filet / pomme écrasée anchois-citron confit / beurre d'agrumes	20.00
Magret de canard / croûte de dragée-noisette/polenta / sauce Arabica	22.00
Pavé de sandre grillé / duo de risotto / émulsion de lait d'amande	26.00
Filet de boeuf Charolais contisé à la truffe / jus réduit / gnocchi pomme vitelotte	27.00

## Nos fromages

Fromage blanc à la crème du « Gaec du Devant »	4.50
Notre sélection de fromages secs	7.00
Brie farci	6.00



**Nos plats sont « faits maison »  
Ils sont élaborés sur place  
à partir de produits bruts**

**Viande de bœuf origine France .Prix net. Service compris**