

## Dessert

---



**Le raviole d'ananas mascarpone allégé aux zestes de citron**

8  
€



**Le fondant au chocolatgvanja Vahlrona coeur coulant pistache**

8  
€



**Le gratin de miel aux framboises**

8  
€



**Le damier aux deux chocolats**

8  
€

## Entree

---



**L'omelette aux truffes de chez Gaillard**

33  
€



**La tartelette fine aux anchois piperade et mozzarella au basilic**

15  
€



**Le foie poêlé en panure de pain d'épices miel et gingembre**

22  
€



**Le mesclun de langoustines aux agrumes**

25  
€



**L'aubergine froide rotie au piment d'Espelette saumon fumé par nos soins et fine tranche de vieille tome du Ramier**

20  
€



**L assiette tout saumon**

18  
€



**Le foie gras de canard cuit en terrine son chutney**

16  
€

## Non classé

---



**Le Cassoulet DE Castelnaudary**

24  
€



**Le croustillant de veau fermier aux pleurottes sauce foie gras**

19  
€



**Le dos de cabillaud roti en viennoise de noisettes torréfié**

18  
€



**Le filet de boeuf à la plancha sauce poivre vert**

30  
€



**Le dos de St-Pierre roti ,jus de crustacés**

24  
€



**Le croustillant d'agneau au serrano, jus au basilic**

27  
€



**Le gigottin de pigeonneau du Mt Royal farci au foie frais**

28  
€