

## Dessert

---



**Clafoutis aux fruits du moment**

14  
€



**Sphère au chocolat Guanaja et mousse de mascarpone**

14  
€



**Crème brûlée à la vanille Polynésienne de Tahaa**

14  
€



**Brioche perdue de camembert au lait cru**

14  
€



**Tarte fine au chuc de Claire-Elise**

14  
€



**Charlotte aux marrons glacés de Collobrières**

14  
€



**Mi-cuit au chocolat Valhrona, beurre Bordier**

14  
€

## Apéritif

---



**Camembert**

## Les 10 plus populaires

---



**Baguette**

9

## Pâtes

---



**Lachs**

10

## Plats d'accompagnement

---



**Champignons**

17

## Bakery

---



**Bar**

## Entree

---



**Duo d'œufs cocotte, foie gras et Maroilles**

15  
€



**Foie gras de canard mi-cuit et sa gelée de roses**

23  
€



**Mijoté de petits Bourgognes aux pleurotes**

15  
€



**Ravioles d'artichaut et ricotta au foie gras**

15  
€



**Saumon mariné à la fleur de sel de Guerande**

15  
€



**Tourte au Maroilles et chicons caramélisés**

15  
€



**Velouté de potiron à l'huile de truffe blanche**

15  
€

## Café

---



**Café**

## Geen categorie

---



**Risotto**

8



**Biscuit**



**Bavette d'Aloyau Angus façon périgourdine**

34  
€



**Noix de Saint-Jacques à la plancha, risotto d'épeautre**

36  
€



**Koulibiak de saumon**

32  
€



**Civet de joues de porc au Madiran**

32  
€



**Fricassée de suprême de volaille forestière**

32  
€



**Filet de bar au pistou, pilaf de légumes**

32  
€



**Magret de canard des Landes au poivre vert**

34  
€



**Desserts**



**Dessert**



**Foie Gras**