

# MENU

---



## ENTRÉES

<b>HUÎTRES DU MOMENT</b>	<b>P.M.</b>
<b>TARTARE DE CERF</b>	<b>18</b>
Algues, chips de pomme de terre et d'ail.	
<b>FROMAGE DE CHÈVRE</b>	<b>22</b>
Bière, crème de pain et oignons.	
<b>TATAKI DE PHOQUE</b>	<b>25</b>
Poireau, moutarde maison et aneth.	
<b>PÉTONCLES CRUS</b>	<b>25</b>
Bourgots, céleri rave et caviar mujol.	
<b>CHAMPIGNONS</b>	<b>22</b>
Érable, et sarrasin.	
<b>CAROTTES</b>	<b>18</b>
Omble, sauce worcestershire maison.	
<b>AUBERGINE</b>	<b>20</b>
Crème fraîche, sumac et jus court.	
<b>CHOU DE SAVOIE</b>	<b>20</b>
Piments fumés et noix.	

## PLATS

<b>GIGOT D'AGNEAU</b>	<b>40</b>
Betteraves, prunes et baie de genièvre.	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	<b>42</b>
Panais, sarriette et sauce au foie gras.	
<b>SHORT RIB DE WAPITI</b>	<b>40</b>
Courge, mimolette et glace de viande au bouleau.	
<b>MORUE D'ISLANDE</b>	<b>42</b>
Lentilles, escargots et beurre persillé.	

## DESSERTS

<b>FLAN BASQUE AU FROMAGE À LA CRÈME</b>	<b>12</b>
Groseilles au miel et en gelée.	
<b>GANACHE AU CHOCOLAT NOIR</b>	<b>12</b>
Mousse au caramel, tuile au café et grué, poudre de chocolat blanc.	