



»**Les Mises en bouche**« à partager (ou pas!)

Les Gressini maison à l'origan, olives de Kalamata 60g	6€
La Terrine maison, comotée de choux rouges	10€
Le Jambon de Cerda, 30 mois d'affinage, pickles maison	14€
La Truite fumée maison, fromage blanc herbe et citron	14€

»**Les Entrées**«

Les Poireaux grillés, sauce moutarde de Meaux, graines de tournesol	10€
L'Oeuf poché fermier, blettes, mousseux de sarrasin	12€

»**Les Plats**«

Le Risotto crémeux, courge, champignons en persillade, graines de courge	21€
Le Risotto crémeux, coulis d'épinards, topinambours confit, Truffe noire Mélanosporum	42€
Le Poisson du moment, mousseline de patate douce, crème d'arêtes, quinoa bio aux herbes	28€
La Bavette de boeuf braisée, mousseline d'échalote, Rattes du Touquet	29€
Le Dos de cerf rôti, betterave et cynorrhodon, potimarron	42€
Le Plat du jour (uniquement le midi)	18€

»**Le Menu Enfant**« (jusqu'à 10 ans)

La Viande ou le poisson du jour avec garniture du moment + glace maison	16€
--	-----



»Les Fromages«

3 fromages alpins affinés par la Maison Boujon 12€

»Les Desserts«

L' Île flottante coeur caramel au beurre salé,
crème anglaise au foin 10€

L'Assortiment de glaces et sorbets maison,
chantilly et meringue 10€

La Pomme caramélisée, crème glacée au coing,
mousse de lait, amandes 11€

Le Crémeux chocolat noir,
chantilly Chartreuse verte, crumble cacao 11€