

## **ENTREES**

ooo

Gougères d'escargots à la coriandre fraîche et ail doux  
Saumon cru mariné « façon fumé maison », petits blinis au maïs  
Fricassée de tête et langue de veau caramélisée au vin de Banyuls  
Terrine de foie gras frais maison, compotée aux pruneaux (sup 2.80 €)  
Velouté chaud de poireaux aux cuisses de grenouilles « sans les doigts »  
Gésiers confits, magrets fumés et œufs de caille en salade, vinaigrette de betterave

## **PLATS**

ooo

Blanquette de truite de mer « à l'ancienne », risotto au lard  
Rognon de veau émincé, jus de marron, chou chinois fondant  
Escalopines de lotte à l'huile vierge, julienne d'endive à l'orange  
Filet de cannette en détail, rôtie au miel et thym, petits navets glacés  
Pavé de morue fraîche poêlée sur peau, méli-mélo de légumes au Xérès  
Noisettes d'agneau en farce d'herbes, pomme de terre écrasée à l'huile de noisette

ooo

Fromage affiné du moment

## **DESSERTS**

ooo

Nougat glacé du chef, aux raisins blond  
Nage d'ananas en sirop aux fruits de la passion  
Coulant au chocolat, pistache de toute manière  
Grosse cuillère de crème brûlée parfumée aux pistils de safran  
Riz au lait crémeux au confit d'abricot, zest, jus et orange suprême  
Aumônière tiède de banane rôtie, sauce chocolat chaud, arôme de menthe

ooo