

## NOS ENTRÉES

---

### SAUMON FUME

Notre saumon fumé par nos soins, crème acidulée aux herbes et petit pain brioché **24€**

### SAINT-JACQUES

La belle Noix de Saint Jacques de Dieppe aux crevettes grises et poireaux au four **26€**

### DEMI-HOMARD FROID

Un demi-homard froid, mayonnaise citronnée, macédoine de petits légumes **44€**

### FOIE GRAS

Belle tranche de foie gras de canard, petite brioche de nos pâtissiers et coulis de myrtilles au thym citron **24€**

### BLOC FOIE GRAS DE CANARD 250G

Notre terrine de foie gras de canard (3-4 personnes) **44€**

### BLOC FOIE GRAS DE CANARD 500G

Notre terrine de foie gras de canard (6-8 personnes) **88€**

## NOS PLATS

---

### POULARDE DE BRESSE 2PERS.

Belle poularde de Bresse farcie, sauce aux morilles et fine purée de pommes de terre **88€**

### POULARDE DE BRESSE 4PERS.

Belle poularde de Bresse farcie, sauce aux morilles et fine purée de pommes de terre **176€**

### BOEUF WELLINGTON 2PERS.

Filet de boeuf Simmental façon Wellington, fine purée aux truffes et sauce bordelaise **78€**

### BOEUF WELLINGTON 4PERS.

Filet de boeuf Simmental façon Wellington, fine purée aux truffes et sauce bordelaise **156€**

### TURBOT 1PERS.

Le filet de turbot, petits légumes d'hiver, purée de potimarron et sauce Champagne et morilles **48€**

### VEGETARIEN 1PERS.

Comme un Wellington de Porto Bello aux épinards, légumes d'hiver et sauce aux champignons **26€**

## DESSERT

---

Bûche aux deux chocolats, cœur praliné et café **28€ pour 2 pers**

Notre bûche contemporaine, coco et fruits exotiques **28€ pour 2 pers**