

# Carte du 04/12 au 17/12

## Entrées :

Os à moelle rôti et toast **10 euros**

Risotto aux poires et gorgonzola **12 euros**

Ravioles de scampis et coriandre au curry vert et gingembre **14 euros**

Poêlée d'encornets au Vadouvan **16 euros**

Saint Jaques rôties, crème brûlée aux poireaux et baies roses **18 euros**

Salade de chicons, miel, moutarde aux clémentines **10euros**

## Plats :

Mignon de cochon de lait, crème de Topinambour et shitaké **20 euros**

Dos de cabillaud, carotte et fruits de la passion **24 euros**

Onglet de bœuf à l'échalote, pommes rissolées **22 euros**

Daurade rôtie, panais rôti, beurre blanc au poivre Sensho **21 euros**

Faisan à la Brabançonne, purée de céleri rave **24 euros**

Sole meunière, purée de pomme de terre au chou pointu et Ras el Hanout **32 euros**

Dos de biche "Rossini", réduction balsamique, gratin de pomme de terre **30 euros**

## Desserts :

Assiette de fromage **10 euros**

Moelleux au chocolat **8 euros**

Dame blanche **8 euros**

Bavarois à la mangue **8 euros**

Café glacé **8 euros**

Profiteroles, crème vanille **8 euros**