

# LA CARTE

## ENTRÉES

|  |      |
|--|------|
| <b>Coquilles Saint-Jacques</b><br>chou vert - caviar Dauriscus "Caspian Tradition" | 65 € |
| <b>Oeuf à la coque</b><br>truffe Melanosporum - comté Marcel Petite                | 65 € |
| <b>Noble Pâté-Croûte</b><br>porc Noir de Bigorre - foie gras - pistaches de Sicile | 65 € |

## PLATS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Bar</b><br>bar de ligne - tatin de chicons pleine terre - vin jaune                                    | 95 €  |
| <b>Canette</b><br>canette de Barbarie "Miéral" - galette de pommes de terre - salsifis<br>2 couverts      | 95 €  |
| <b>Tourte de veau de Corrèze</b><br>ris de veau - foie gras - lard de Colonnata - jus corsé<br>2 couverts | 125 € |

## DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| <b>Baba au rhum</b><br>kaki - grenade - Rhum Cihuatan Gran Reserva 8 ans d'âge     | 25 € |
| <b>Millefeuille</b><br>feuilletage cuit à la minute - vanille Tahiti<br>2 couverts | 25 € |
| <b>Fromages</b><br>sélection de fromages de Julien Hazard                          | 25 € |