

# LA CARTE

## ENTRÉES

<b>Bar de ligne</b> oseille - salicorne - caviar Caspian Tradition	65 €
<b>Ravioles</b> homard breton - artichaut - estragon	65 €
<b>Noble Pâté-Croûte</b> porc Noir de Bigorre - canard de la Dombes - foie gras d'oie	65 €

## PLATS

<b>Saint-Pierre</b> courgette de Provence - sabayon au vin jaune Château Chalon	85 €
<b>Filet pur de bœuf Normand</b> poivre concassé - cognac Delamain - fèves - pommes soufflées	85 €
<b>Granivore de pigeon -</b> pigeon breton de la famille Bogar - foie gras d'oie - anguille fumée 2 couverts - prix par personne	115 €

## DESSERTS

<b>Baba au rhum</b> agrumes - Rhum El Dorado 12 ans d'âge	20 €
<b>Millefeuille</b> vanille de Tahiti - feuilletage cuit à la minute 2 couverts - prix par personne - merci de nous prévenir en début de repas	25 €
<b>Fromages</b> sélection de nos fromagers	20 €