

## LES PREMIERS PLATS

|  |     |
|--|-----|
| <i>Foie gras de canard « maison » marmelade aux agrumes, pain aux fruits confits</i>       | 19€ |
| <i>Ravioles de Saint-Jacques, brunoise de légumes émulsion citronnée</i>                   | 22€ |
| <i>Cuisses de grenouilles fraîches poêlées, coulis d'herbes du jardin</i>                  | 28€ |
| <i>Cassolette de homard décortiqué, rattes du Touquet, morilles, émulsion de crustacés</i> | 25€ |
| <i>Langoustines rôties, bouillon Parmentier en vert et blanc, poireaux grillés</i>         | 18€ |
| <i>Mille feuille au saumon fumé, guacamole au citron vert, caviar avruga</i>               | 19€ |
| <i>Velouté de cresson et son œuf parfait « bio » au piment d'Espelette</i>                 | 14€ |

## LES SECONDS PLATS

|   |     |
|---|-----|
| <i>Lotte bretonne poêlée, riz noir vénéré émulsion au safran</i>  | 21€ |
| <i>Pavé de turbot braisé, coquillages poêlés, spaghettis de légumes sauce bourride</i>  | 32€ |
| <i>La sole meunière de nos côtes, pommes vapeur</i>   | 32€ |
| <i>Choucroute de poissons cuite au riesling (panaché de poissons et crustacés )<br/>beurre blanc citronné</i>                 | 24€ |
| <i>Vol au vent Bourgeois (quenelle de volaille ris de veau, crevisses, champignons de<br/>Paris, morilles) sauce crémeuse</i> | 22€ |
| <i>Carré de veau de lait, cuit en cocotte, gnocchis maison, petits légumes à la sauge</i>                                     | 29€ |
| <i>Ris de veau cœur braisé, asperges vertes, quelques morilles, sauce foie gras</i>   | 30€ |
| <i>Pavé de filet de bœuf au poivre maniguette, feuilleté de pomme de terre au foie<br/>gras, truffe, jus de veau gouteux</i>  | 30€ |

*Plateau de fromages affinés 9€*

*MENU EXPRESS DU CHAT 29€ TTC*

*Servi du Mardi au Vendredi au déjeuner (hors jours fériés)*

*L'amuse bouche*

*<<*

*2 entrées au choix*

*2 suites au choix*

*2 desserts au choix*

*Les plats de ce menu changent toutes les semaines selon le marché*