

## ENTREES

<i>Les Asperges Blanches de Mme Masnet ;</i> .....	17 €
<i>Mousse asperges citronnée, coulis épinards cresson, esturgeon Fumé</i>	
<i>Le Poulpe ; Texture de choux fleur, Huile verte</i> .....	15 €
<i>Ravioles de Crevettes en Bisque, Noix de Saint Jacques</i> .....	17 €
<i>La Truite ;</i> .....	16 €
<i>Façon Gravlax en Maki, Wakamé, Mayonnaise Wasabi</i>	
<i>Le Foie Gras Maison</i> .....	18 €

## PLATS

<i>Poisson du marché; Légumes du moment</i> .....	20 €
<i>Ballotine de filet de Poulet jaune (Origine France)</i> .....	19 €
<i>Purée de Pommes de terre, Jus de volaille</i>	
<i>Risotto coulis d'Épinard, Jus d'herbes</i> 🌿 .....	18 €
<i>Râble de Lapin Farci, Sauce moutarde, Textures de Carottes</i> .....	20 €
<i>Pavé de Rumsteak de la ferme des Monts Verts</i> .....	22 €
<i>Magret de canard de la ferme de Faye</i> .....	22 €
<i>Le Duo Bœuf / Canard</i> .....	25 €

## FROMAGES et DESSERTS

<i>Assiette de Fromages Affinés</i> .....	10 €
<i>Raviole Chocolat Pistache, Nage Agrumes &amp; Huile D'Olive</i> .....	10 €
<i>Tartelette Rhubarbe</i> .....	9 €
<i>Parfait Citron</i> .....	9 €
<i>Café Gourmand</i> .....	10 €
<i>Thé ou Infusion Gourmande</i> .....	12 €