

# LA CARTE

## Entrée

- Foie gras de canard extra en terrine, magret fumé et glace (maison) foie gras.  
(accompagné, si vous le désirez, d'un verre de Coteaux du Layon à 5.50 €)
- Escargots et ses ris de veau, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, crème d'ail persillée.
- Velouté de butternut, copeaux de chèvre et morilles, tuile de parmesan.

## Plat

### **Les poissons**

- Noix de Saint-Jacques et chapelure de noisettes, étuvé de choux vert, mousseline de choux fleur émulsion au lait de coco.
- Dos de cabillaud sur lit de poireaux, brochette de blinis au citron vert et crémeux d'agrumes.

### **Les viandes**

- Filet de Bœuf « Angus » sauce foie gras, tartelette de pommes de terre, lard et oignons.  
*Viande bovine d'origine écossaise*
- Souris d'agneau façon 7 heures et sa tatin d'endives.
- Le gibier préparé selon l'inspiration du Chef et l'arrivage du moment.

## Plateau de fromages

- Fromages affinés par la cave à fromages de Provins.

## Dessert

- Macaron finger agrumes.
- Cœur coulant au chocolat noir.
- Tarte tatin.