

*Nous vous souhaitons la bienvenue et espérons que vous y passerez un agréable moment !*

## **CARTE DU MARDI SOIR**

### *Nos Entrées*

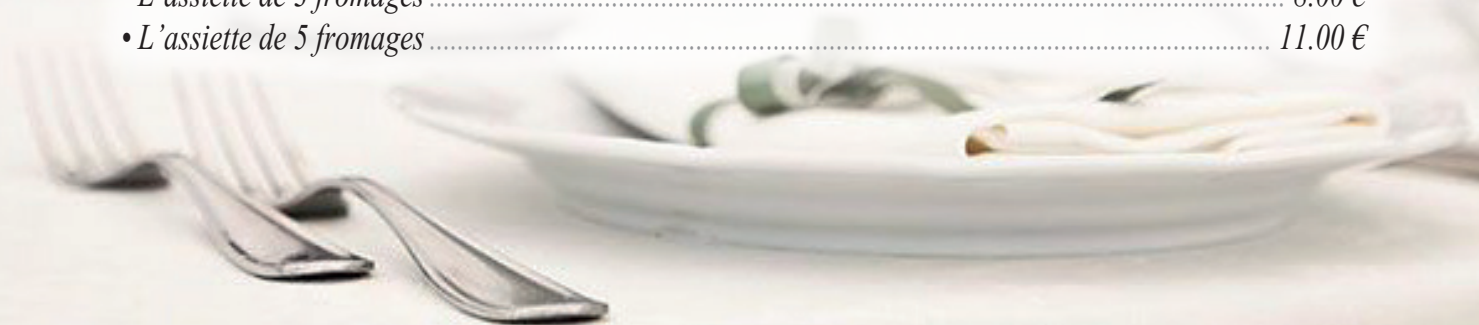
- **Burrata / Oursin / Poireau**  
*Burrata fumée, crémeux de corail d'oursin, copeaux de vieux parmesan et poireaux crayon* ..... 14,50 €
- **Foie gras / Rhubarbe / Poivre**  
*Médaille de foie gras de canard mi-cuit, compotée de rhubarbe au poivre de Sichuan, brioche toastée maison aux noisettes* ..... 19.00 €

### *Nos plats*

- **Saint-Jacques / Agrume / Carotte**  
*Grosses noix de Saint-Jacques de nos côtes, assortiment d'agrumes frais rôtis, déclinaison de carottes* ..... 28.00 €
- **Bœuf / Cassis / Petit pois**  
*Canon de filet de bœuf juste snackés, jus de viande corsé cassis et cannelle, petit pois frais en persillade et pommes gaufrettes* ..... 31.00 €

### *Suggestions de fromages de saison servis avec salade et pain du moment*

- *L'assiette de 3 fromages* ..... 8.00 €
- *L'assiette de 5 fromages* ..... 11.00 €



## *Nos créations sucrées*

*9.50 € au choix*

***Chocolat blanc / Mangue / Citron Combava***

*Mille-feuille mousse chocolat blanc « Nevea » 29%,  
tartare mangue et zeste de citron Combava*

***Ananas / Vanille / Gin***

*Ananas marinés au gin et genièvre, mascarpone monté à la vanille*

***Chocolat noir / Madeleine / Chocolat au lait***

*Dôme chocolat Ebène Grand Cru au cœur coulant de chocolat au lait  
sur un biscuit madeleine*

***Fruits rouges / Sorbet***

*Belle assiette de fruits frais de saison et son sorbet*

***HEURE DE PASSAGE À TABLE AU RESTAURANT : ENTRE 19H ET 20H  
APRÈS 20H SERVICE EN CHAMBRE UNIQUEMENT***

