

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

## ***CARTE DU MARDI SOIR***

### *Nos Entrées*

• **Potiron / Œuf / Truffe**

*Velouté de potiron du maraîcher, jaune d'œuf parfait 64 degrés,  
croûtons de pain d'épices, éclats de truffes ..... 14.50 €*

• **Oie / Maïs / Chicorée**

*Escalope de foie gras d'oie poêlée, brioche de maïs,  
émulsion chicorée et cacahuètes grillées ..... 18.00 €*

### *Nos plats*

• **Noix de Saint-Jacques / Cèleri/Potiron**

*Noix de Saint-Jacques et couteaux cuites doucement, mousseline de céleri ananas vanille,  
gel potiron moutarde, émulsion de vinaigre de riz à la grenade..... 29.00 €*

• **Bœuf / Foie gras / Truffe**

*Pavé de filet de bœuf juste snacké, jeunes rattes de Touquet,  
assortiment de légumes de saison, crème de foie gras aux saveurs de truffe ..... 32.00 €*

### *Suggestions de fromages de saison servis avec son pain du moment*

• *L'assiette de 3 fromages ..... 8.00 €*

## *Nos créations sucrées*

*9.50€ au choix*

### ***Citron / Fenouil / Pastis***

*L'illusion d'une tarte citron moderne, sablé breton, fenouil confit au sucre roux, Lemond Curd au citron jaune de Menton, chantilly au pastis et sorbet anis de Pontarlier*

\*\*\*

### ***Figue / Sarrazin / Baie rouge***

*Sablé sarrazin, figues françaises en 2 textures cuites et crues, crémeux de baies rouges*

\*\*\*

### ***Chocolat / Pralin / Noix de pecan***

*Texture de chocolat Kacinkoa 85, mousse pralin et noix de pécan, caramel beurre salé*

\*\*\*

### ***Fromage blanc / Ananas / Gingembre***

*Cube de mousse fromage blanc, cœur ananas-gingembre, jus vinaigré ananas-gingembre, tartare d'ananas grillés*

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