

# La carte Hiver

## Entrées

---

Le bar 19€

en tartare, légumes racines et fruits de la passion

Le foie gras 27€

pomme d'amour et figue vanillée

L'escargot 21€

en persillade

## Plats

---

Le magret chalossais 28€

aux épices douces et noisettes torréfiées

La saint jacques 31€

beurre d'orange, cannelle, cerfeuil tubéreux en deux textures

Le filet de bœuf 34€

façon Rossini, jus de viande truffé, pommes dauphines

## Desserts

---

La forêt noire 12€

Amarena et ganache chocolat

La noisette 12€

crémeux, praliné et dacquoise

La mangue 12€

biscuit croustillant et citron vert



Nos plats « faits maison » sont réalisés sur place à partir de produits frais.

Nos viandes sont d'origine européenne. Prix nets, taxes et service compris.

En cas d'allergies, merci de nous l'indiquer lors de votre commande. Une carte est à votre disposition.