

**A LA CARTE**

# 2 potes à feu

une cuisine traditionnelle remise au goût du jour



## Entrées

- Foie gras au piment d'Espelette et chutney du moment 11,90€
- Tataki de saumon au sésame noir, pickles de légumes 10,90€
- Tronçons d'anguilles en persillade 14,90€

## Plats

- Turbot rôti à la fleur de sel, risotto vénéré 22,90€
- Filet de bœuf Rossini, jus à la truffe 24,90€
- Rôti de veau au porto, aux saveurs d'automne 20,90€

## Desserts

- L'ardoise de fromages affinés, jeunes pousses maraîchères 8,50€
- Sphère chocolat Valrhona, marmelade de fruits exotiques et coco 8,90€
- Craquant de figues rôties au miel d'acacia, crumble aux épices 7,90€
- Irish Coffee 7,90€
- Café Gourmand 6,90€

Les plats sont fait maison élaborés à partir de produits frais et bruts