

## ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney de coings et brioche feuilletée	19,00€
Pâté en croûte de canard et pommes caramélisées	17,00€
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et grenade	19,00€
Ombre chevalier fumé, crème d'herbes fraîches, condiment raifort et œufs de poisson	18,00€
Crème de potimarron, œuf mollet croustillant de la <i>Ferme de Prayel</i> et mousse de Beaufort	17,00€

## PLATS

Entrecôte "Héritage" 400gr., frites, salade verte et beurre maître d'hôtel	36,00€
Pintade farcie aux champignons, choux farci des cuisses confites et crème de morilles au vin jaune	29,00€
Côte de veau cuite au sautoir, darphin de panais et jus crémé à la truffe	36,00€
Poitrine de porc confite au foin, pommes boulangères et petits légumes de saison	26,00€
Gratin de macaroni à la truffe	23,00€
Assiette végétarienne du Chef	19,00€
Saint-Jacques snackées, légumes de saison et bouillon de crustacés	30,00€
Pavé de truite saumonée, tombée de poireaux au beurre, croquette de truite fumée, jus terre et mer	25,00€

## DESSERTS

Pavlova aux fruits exotiques	11,00€
Dôme au chocolat Valrhona, crémeux praliné, caramel laitier et biscuit gianduja fleur de sel	14,00€
Carpaccio de fruits frais et sirop aux agrumes	11,00€
Baba au rhum traditionnel de la <i>Distillerie du Castor</i>	12,00€
Tarte du jour et boule de glace	9,00€
Assiette de trois fromages affinés et ses accompagnements	10,00€