

# A la Carte :

## Les Entrées :

- Le foie gras de canard « *selon l'inspiration du chef* » 17€
- Sashimi de thon « *Légumes en pickles et céréales* » 16,50€

## Les Poissons :

- Le filet de barbue « *Mousseline de pois, émulsion de carottes à l'orange et sarriette* » 20,50€
- La Pêche du Jour « *Garniture de saison* » 21€

## Les Viandes :

- Le filet de canette rôtie aux graines de sarrasin  
« *Figues et betteraves confites, jus fumé au romarin* » 22€
- La Pièce du boucher 140 gr « *Légumes du moment* » 24€

## Les Desserts :

- L'Instant gourmand de la Pâtissière 10€
- Le tout chocolat « *en sablé, brownie et sacher, cœur coulant* » 11€
- Le Pavlova « *meringue au yuzu, crémeux citron et compotée de fraises à la menthe* » 10€
- La Dégustation 100% fruits 9€