

MENU 49 € (Hors boissons)

**Terrine de foie gras de canard mi cuit, chutney aux poires,
pain aux figues toastés**

Terrine of duck foie gras, pears chutney, figs toasted bread

Ou

**Gravlax de saumon mariné aux citrons jaunes, crème fouettée
à l'huile d'olive citron, tartare d'avocats cébettes et aneth**

Salmon Gravlax marinated, avocado tartar with chive and dill

Ou

**Salade d'asperges vertes sur une brouillade de truffe d'été et
mascarpone, vinaigrette à la truffe d'été**

*Asparagus salad on a summer truffle scrambled eggs
with mascarpone, summer truffle vinaigrette*

**St Jacques poêlée , crème de parmesan,
étuvée de poireaux à la truffe d'été**

Fried scallop, parmesan cream and leeks with summer truffle cream

Ou

Filet de loup en crumble de parmesan, sauce vierge

Et Tagliatelle de légumes croquants

*Seabass filet with parmesan crumble, virgin sauce ,
Vegetables tagliatelle*

Ou

Filet de bœuf poêlé , Ecrasé de pommes de terre à la truffe d'été

Beef filet and its sauce, mashed potatoes with summer truffles

Ou

Carré d'agneau en croûte d'herbe,

Pommes de terre grenaille en persillade

Parsley crusted lamb chops, New potatoes with parsley

Fondant au chocolat et sa crème anglaise vanillée

Chocolate fondant, toffee heart with sweet vanilla cream

Ou

Tarte citron et sorbet cassis

Lemon tart and blackcurrant sorbet

Ou

Tiramissu au café et amaretto

Tiramissu coffee and amaretto