

## CARTE DINER

*Servie de 19.30 à 22.00*

*Served from 7.30 PM to 10.00 PM*

### ENTREES - STARTERS

	Euros
Marbré de foie gras et jambon de canard, pain de campagne grillé Chutney pommes-poires <i>Marble of foie gras and duck ham, grilled country bread</i> <i>Apple and pear chutney</i>	36
Raviolis de chair de tourteau et céleri-rave au curry Sauce Cayenne à l'estragon <i>Raviolis of crab meat and curry celeriac</i> <i>Cayenne sauce with tarragon</i>	36
Feuilleté d'escargots de Steiberg au bois de réglisse Pleurotes persillées, crème d'ail <i>Steiberg snails in a puff pastry perfumed with liquorice,</i> <i>Oyster mushrooms with parsley, garlic cream</i>	32

### POISSONS - FISH

Noix de Saint-Jacques et huîtres "fines de claire" en nage Fondue d'endives et pommes acidulées <i>Pan-fried scallops and oyster "fines de claire" in sauce</i> <i>Braised endive and apples acidulated</i>	56
Turbot vapeur, crémeux de topinambour à la vanille Légumes racines fondants <i>Steamed turbot, creamy vanilla topinambours</i> <i>Fondant root vegetables</i>	56
Poisson de lac en filet cuit "meunière", beurre citronné à l'oseille (selon pêche) Pommes fondantes et endive braisée <i>Filet of lake fish cooked "meunière" style (upon arrival) lemon butter with sorrel</i> <i>Fondant potatoes and braised endive</i>	52

## VIANDES - MEATS

Poitrine de poule fermière rôtie, sauce suprême aux morilles Fettucine aux épinards, filaments de poireaux <i>Free range roasted chicken breast, morel sauce</i> <i>Spinach fettucine and leeks</i>	52
Grenadin de veau en croûte de noix, jus corsé Pommes Anna, oignons grelots et radis glacés <i>Veal medallion in nuts crust, gravy jus</i> <i>Anna potatoes, spring onion and glazed radish</i>	56
Filet de bœuf poêlé, sauce vineuse au poivre de cubèbe Légumes d'hiver mijotés en cocotte à la sauge <i>Pan-fried beef filet, wine sauce with cubèbe peppercorn</i> <i>Winter vegetables simmered with sage</i>	52

## FROMAGES - CHEESE

Sélection de fromages de nos régions et d'ailleurs <i>Selection of fine ripened cheese from the trolley</i>	20
--	----

## DESSERTS

Baba en lingot, jus passion, Minestrone exotique, rhum vieux <i>Old rum baba, passion juice, exotic minestrone</i>	22
Sablé Breton, crème brûlée vanille en sphère Pomme caramélisée, glace caramel beurre salé <i>Breton shortbread, vanilla crème brûlée</i> <i>Caramelized apple, butterscotch ice cream</i>	22
Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet mandarine <i>Grand Marnier soufflé, mandarin sorbet</i>	22
Tarte tiède chocolat café, crème anglaise Glace chocolat en sucette <i>Warm chocolate coffee tart, custard cream</i> <i>Chocolate lollipop sorbet</i>	22
Comme un Mont Blanc, aux marrons de Collobrières <i>Collobrières chestnut "Mont Blanc" cake</i>	22
Notre sélection de desserts au chariot <i>Selection of desserts from the trolley</i>	20