

## Entrées froides

<b>Salade de betteraves</b>	12
Fromage Martin-Casimir fouetté, raisins frais, fleurs, fenouil et canneberges	
<b>Mi-cuit de saumon</b>	14
Coulis de concombre, yogourt de bufflonne, chip de seigle, huile de citron, oignon mariné, oseille	
<b>Palet de foie gras</b>	20
Cerises marinées, gel de Porto, chip de brioche, amarante, micro-pousses	

## Entrées chaudes

<b>Velouté de topinambour</b>	12
Noisettes torréfiées, canard fumé, huile de thym	
<b>Gnocchetti aux champignons sauvages</b>	14.50
Fond de veau crémeux, parmesan Reggiano, huile d'olive vierge extra AOP	
<b>Ravioli à la courge et ricotta</b>	16
Jambon de Parme croustillant, pistaches et beurre de sauge	

## Viandes

<b>Suprême de pintade, sauce Bordelaise</b>	30
Mousseline de céleri-rave, fricassée de champignons sauvages au basilic, échalote caramélisée, carottes fanes	
<b>Joue de bœuf braisée, réduction de Porto</b>	32
Yukon Gold crémeuse au cheddar Avonlea Clothbound, ail et thym, poireau brûlé, fagot, bette à carde	
<b>Filet de veau, sauce aux cèpes</b>	36
Courge crémeuse, pomme de terre bouchon, asperges, betterave Chioggia, cresson	

## Poissons

<b>Ombre de l'Arctique, beurre blanc au Crémant d'Alsace</b>	28
Mille-feuille de céleri-rave, asperges, navet Tokyo, pétale de chou	
<b>Flétan du Groenland, sauce Noilly Prat</b>	40
Purée de chou-fleur, chanterelles, sommité colorée, pois verts, betterave	

## Fromages

<b>Poire Bosc farcie au Louis d'Or</b>	12
Petite laitue	
<b>Sauvagine de Portneuf</b>	14
Brioche maison, fruits séchés à l'Armagnac, salade feuilles de chêne	

## Desserts

<b>Tarte fine aux pommes de Rougemont</b>	10
Caramel fleur de sel	
<b>Millefeuille au caramel</b>	13
Crème fouettée à la vanille bourbon	
<b>Sablé breton au chocolat</b>	15
Palet ganache chocolat-orange, anglaise au Grand Marnier	