



## *Les entrées*

Ravioles au chèvre et champignons des bois **21 €**

Velouté de topinambours aux noisettes, croustille de foie gras de canard **19 €**

Crevettes à la plancha aux épices douces, tartare mangue et avocat **23 €**

Salade toute verte et vinaigrette truffée **22 €**

Entrée du jour **18 €**

---

## *Les plats*

Dos de cabillaud, poireaux rôtis, émulsion acidulée **31 €**

Pavé de veau snacké, légumes fondants au miel, jus de betterave **31 €**

Magret de canard rôti au cidre, Pink Lady, mousseline de panais **32 €**

Saint-Jacques dorées, risotto aux châtaignes et noix **33 €**

Plat du jour **29 €**

---

## *Le fromage*

Trio de fromages, mesclun de salade **10 €**

---

## *Les desserts*

Le Volute, une création de la Maison Lenôtre **17 €**

Tarte aux quetsches **14 €**

Fruits frais en infusion et sorbet verveine **12 €**

Café ou thé gourmand **10 €**

---

Le menu enfant (-12 ans) - **18 €**