

# La carte Automne 2021

## Entrées

---

La langoustine 29€  
en raviole, son consommé et châtaigne

Le foie gras 27€  
confit de pomme, cidre et citron

L'œuf 18€  
en cromesquis, parmesan et risotto de céleri

## Plats

---

La volaille chalossais 29€  
en ballotine, doux parfum des sous-bois

La saint jacques 31€  
snackée, panais vanillé et potimarron

Le ris de veau 34€  
luté, légumes racines en persillade

## Desserts

---

Le chocolat 11€  
en ganache, poire aux épices, glace miel

L'ananas 11€  
en carpaccio, coco et crème glacée pina colada

La noisette 12€  
crèmeux, praliné et dacquoise



Nos plats « faits maison » sont réalisés sur place à partir de produits frais.  
Nos viandes sont d'origine européenne. Prix nets, taxes et service compris.