

M E N U

## la pause

31

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

### ENTREES AU CHOIX

À LA CARTE

**authentique** 12

oeufs mimosa , mayonnaise à la truffe,  
chapelure de jaunes d'oeufs, graines torréfiées,  
focaccia grillée, herbes potagères

**douceur** 12

velouté de lentilles corail / lait de coco,  
noix de pétoncles, oeufs de truite fumés,  
croûtons dorés

### PLATS AU CHOIX

**magret de canard servi rosé** 23

crémeux de haricots blancs au foie gras,  
poêlée de champignons des bois,  
jus spicy cacao & épices

**pavé de saumon à l'unilatéral** 23

royale de carottes / ail noir / sirop d'érable,  
tombée d'épinards aux zestes d'orange,  
crème safranée, coquillages

### DESSERTS

**au choix à la carte** 7

MENU FROMAGE ET DESSERT +4

M E N U

## gourmet

41

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

### ENTREES AU CHOIX

À LA CARTE

**classique** 20

terrines de foie gras de canard,  
chapelure de pistaches, briochette,  
gel Beaugues de Venise infusé au poivre de java

**festif** 20

salade de homard aux agrumes & mangue,  
crème prise de sa bisque au cognac,  
croustillant de feuilles de brick

### PLATS AU CHOIX

**filet de veau servi rosé** 25

écrasé de topinambours aux cèpes,  
méli-mélo de légumes d'hiver,  
éclats de sarrasin, jus corsé

**filet de turbot meunière** 25

purée de panais à la tonka,  
légumes de saison, chips de panais  
beurre aux châtaignes, coquillages

### DESSERTS

**au choix à la carte** 7

MENU FROMAGE ET DESSERT +4