

# LA CARTE

## Entrées

- \* **Palmiste & truffes.** 19 €  
Palmiste Péjibaye, fines lamelles associées à la truffe.
- Foie Gras frais de canard Mulard** 23 €  
Terrine de Foie gras frais et sa compotée Ananas Victoria
- \* **Brouillade de truffes fraîches Melanosporum & mouillettes** 23 €  
Des OEufs frais justes fouettés, La truffe, le tout cuit délicatement.

## Plats

- \* **Légine des Kerguelen Terre Austral.** 31 €  
Certainement le poisson le plus pur de nos océans, rôti,  
Beurre blanc au Combava, noisettes & Butternut.
- \* **Bar & beurre noisette.** 37 €  
Bar entier rôti à la fleur de câpre & beurre noisette,  
Farci de jeunes légumes
- Ris de veau en cocotte aux morilles & Porto .** 35 €  
Juste poché puis saisi violemment comme au XIX siècle,  
Pommes paille, & pommes acidulées basse température.
- Boeuf & foie gras poêlé, mode Coté Seine.** 36 €  
Tendre & épais filet de Boeuf Simmental rôti, origine France  
jus au poivre sauvage, pommes grenailles & pailles
- \* **Pigeon entier de Mr Roche aux Avirons.** 38 €  
Jus court réduit, cuisses et manchons confits & coffre rôti,

## Desserts

- \* **Les Soufflés:** 13 €  
- Grand Marnier - Vieux Rhum - Combava - Pommes caramélisées.
- Tatin de pommes fraîches caramélisées.** 11 €  
La classique pâte renversée de pommes et sa glace .
- \* **Omelette Norvégienne .** 12 €  
Glace au Yuzu et fraise, flambée au Vieux rhum.
- \* **Millefeuille de sorbets** (Fraise Pays & fruit de la passion) 10 €