



## LA CARTE

### Entrées

Asperges blanches à la flamme / jaune d'œuf confit / laurier	16
Raviole de joue de porc / foie gras / jus corsé	19
Veau de lait/tonnato/œufs de truite fumés	17

### Plats

Truite ikejimo/asperges vertes /miso	26
Poulpe de Roscoff /topinambour/N'duja	27
Epaule d'agneau de lait de 7 h/kumquat :	40/pers
Côte de veau rôtie à la crème/asperges/morilles	60/pers

Menu « DECOUVERTE » /5 services 69/pers

Plateau de fromages de nos affineurs locaux 12

### Desserts

Crème d'Albert « fouettée » /poire/huile d'olive	10
Tarte au flan vanille-tonka	14
Ganache Dulcey / praliné cacahuètes / cacao	14
Soufflé Abinao 85 % / chantilly sans sucre	15

---

MENU DEJEUNER du mardi au vendredi midi 36

### Entrée

Asperges vertes à la flamme/jaune d'œuf confit / laurier

### Plat

Poulpe de Roscoff/Topinambour 'Nduja

### Dessert

Crème d'Albert « fouettée » /poire/huile d'olive

ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 26