

# Carte des mets

## Les Entrées

*La Terrine de Foie Gras de Canard, 30 €*  
*Gelée de pomme, purée de dattes au poivre de Sichuan du jardin*

*Les Huîtres Chaudes au Bouillon de Poule, 30 €*  
*Flan de Foie Gras, Galette de Blé noir*

## Côté Mer

*Le Turbot Poêlé, 35 €*  
*Racines de persil torréfiées, tartare d'algues, jus de persil et coques*

## Côté Terre

*Le Filet de Bœuf Poêlé, Légumes de Saison 35 €*

*Le Ris de Veau Doré au Poêlon, 35 €*  
*La pomme de terre Uto soufflée et en purée, gremolata, épinards au citron confit*

*Les Noisettes d'Agneau Rôties à la Sarriette, 35€*  
*Purée de topinambour à l'amaretto, boughour et pois chiches*

## Les Fromages

Le Brie Rôti à la Rhubarbe 8 €                      ou                      l'Assiette de Fromages 12 €

## Les Desserts

*Le Parfait Glacé à la Menthe et au Chocolat, 12€*  
*Tuile à la réglisse*

*Le Chocolat Los Anconès, 12€*  
*Gelée de pamplemousse, vinaigrette sucrée au citron*

*La Tarte au citron, 12€*  
*Meringue craquante à la laitue de mer*

*Le Baba au Rhum, 12€*  
*Banane flambée aux épices*