

∞ *A TOUTE FAIM UN COMMENCEMENT* ∞

**CARPACCIO DE HOMARD BRETON 48€**

Parfumé a l'aspérule, zeste de pamplemousse sauvage

**CROUSTILLANT D'ESCALOPE DE FOIE CHAUD DE CANARD 39€**

**AUX POMMES CARAMELISÉES**

Crumble au spéculoos, réduction de vinaigre de cidre

**CUISSES DE GRENOUILLES AU POIVRE SAUVAGE 42€**

Polenta et riz ancien, crème d'escargots à l'ail confit

**KING FISH CONFIT AU SEL D'AGRUMES 36€**

Coulis d'algues

**TERRINE DE FOIE GRAS A L'HIBISCUS 39€**

Muesli soufflé au miel

**VOILE DE FAISSELLE DE CHEVRE 29 € (végétarien)**

Champignons du moment glacés au soja, fricassée de petits pois

**ASPERGES BLANCHES ET BŒUF FUME MAISON 36€**

Mousseline de combawa

**BOÎTE DE CAVIAR IRANIEN DE 30g « GOLDEN SELECTION» 88€**

Pain perdu et crème crue

∞ *D'EAU DOUCE, D'EAU DE MER* ∞

EFFEUILLE DE CABILLAUD, PETITS POIS GLACES ET MORILLES 44€

Tagliatelles maison au beurre blanc

HOMARD MEUNIÈRE SUR LIT D'ASPERGES BLANCHES 58€

FONDANT AU SAUMON 38€

Condiment vierge, purée grillée au safran,

Sauce à l'Oyster leaves

∞ *A POILS, A PLUMES, COMME VOUS LE PRÉFÈREZ* ∞

CANARD ENTIER POUR 2 PERSONNES 98€

1<sup>er</sup> service : Jus à l'orange, dauphines fumées au laurier

Pickles d'oignon rouge au vinaigre de miel

2<sup>ème</sup> service : Fricassée de cuisses

FILET D'AGNEAU CAPONATA 48€

Coulis de carottes printanières et menthe fraîche

CARRE DE PORCELET LUXEMBOURGEOIS 39€

Pommes grenailles, paprika fumé

*J'EN «PINCES» POUR EUX*

*Menu autour du homard breton à 99€*

**CANNELONI DE HOMARD ET CORAIL D'OURSIN**

*Douceur d'artichaut, caviar de citron*



**CARPACCIO DE HOMARD**

*Parfumé à l'aspérule et pamplemousse sauvage*



**PINCE DE HOMARD SUR CREME DE BOUDIN NOIR,**

*Fraicheur de kiwi*



**COFFRE MEUNIERE SON JUS A LA CITRONELLE**

*Petite gaufrette flamande*



**POIRE CAMELISEE, JUS AU MIEL CHAUD**

*Sorbet fromage blanc*

## ***MENU PETITES GOURMANDISES***

*Menu de saison à 75€*

*ACCORD METS - VINS (Un verre par plat) 45€ PAR PERSONNE*

### **MISE EN APPÉTIT**



### **CROUSTILLANT D'ESCALOPE DE FOIE CHAUD DE CANARD**

#### **AUX POMMES CARAMELISÉES**

*Crumble au spéculoos, réduction de vinaigre de cidre*



### **EFFEUILLE DE CABILLAUD, PETITS POIS GLACES**

*Tagliatelles maison au beurre blanc*



### **CARRE DE PORCELET LUXEMBOURGEOIS**

*Pommes grenailles, paprika fumé*



### **LA MANDARINE ET LE CHOCOLAT,**

*Glace fève de Tonka parfumée à la bergamote*

## *MENU DÉGUSTATION*

LE CHEF PHILIPPE DUGAST ET SON EQUIPE VOUS PROPOSE UN MENU 7 SERVICES

« CARTE BLANCHE »

ELABORE AU GRE DU MARCHE

<i>MENU</i>	<i>105€ PAR PERSONNE</i>
<i>ACCORD METS - VINS</i>	<i>60€ PAR PERSONNE</i>

## *NOTRE LUNCH*

ENTREE, PLAT ET DESSERT

SERVI LE MIDI EN SEMAINE UNIQUEMENT

<i>LE MENU HORS BOISSON</i>	<i>39€</i>
<i>LE MENU AVEC BOISSONS</i>	<i>55€</i>

(2 verres de vin, 1/2 eau, 1 café ou 1 thé)

*TOUS NOS MENUS SONT SERVIS PAR TABLE ENTIERE UNIQUEMENT*

*N'HESITEZ PAS A NOUS FAIRE PART DE VOS ALLERGIES*