## Menu Coquilles Saint-Jacques poêlées aux abricots, pignons de pin et laitue 23 € Œuf de campagne poché sur risotto aux morilles et épinards feuilles Selle d'agneau rôtie rose avec edamame, sugo aux tomates et dés de pommes de terre 35 € Crème Brûlée aux framboises et glace à la crème 12 €

## **Apéritifs**

Fromage de chèvre gratiné à la lavande, abricot et laitue	14 €
Terrine de foie d'oie aux pommes, pistaches et brioche	22 €
Crevettes frites sur sugo aux tomates avec salade de citron vert et de feuilles	21 €
Tartare de thon jaune au gingembre et wasabi	17 €
Ris de veau au four à la crème de petits pois et morilles	22 €

## Soupes

Velouté d'ail des ours avec croûtons	9 €
Soupe de poisson au gibier, rouille, fromage et croûtons	14€
Poisson	
Thon jaune frit au sésame, citron vert, risotto et mousse de curry	36 €
Lotte bretonne aux morilles, deux sortes d'asperges et crème de pomme de terre	39 €
Plats principaux	
Risotto à l'ail des ours avec deux types d'asperges, pignons de pin et parmesan	23 €
Filet de bœuf d'Allgäu cuit sous vide, poivre fermenté, Gâteaux aux carottes et aux pommes de terre	38€
Joues de bœuf braisées avec purée de pommes de terre et légumes	26 €
Selle de veau à la crème de morilles, asperges allemandes et crêpes aux herbes	37 €