



---

**ENTRÉES**

---

**ASPERGE / AIL DES OURS / BONITE 24€**

*Asperges blanches, siphon ail des ours, jaune d'oeuf râpé, gomasio de jambon, crémeux bonite*

**PETIT POIS / MANGUE / CHÈVRE 22€**

*Petits pois crus et cuits, crottin de Chavignol et chèvre glacé, mangue et menthe*

**CREVETTE / POITRINE FUMÉE / CITRON 26€**

*Crevettes de Madagascar crues, poitrine fumée confite, gel citron*

**TOMATE & ANCHOIS 19€**

*Tartelette à la tomate, déclinaison de tomates, crème d'anchois, ketchup de légumes*

**VEAU / MOUTARDE / BRIOCHE 19€**

*Tartare de veau brûlé, glace à la moutarde, brioche toastée, pickles, crème d'Isigny*

---

**PLATS**

---

**RIS DE VEAU / CÉLERI / MOUSSERON 49€**

*Ris de veau croustillant, céleris et mousserons rôtis, émulsion beurre noisette*

**LIEU JAUNE / POIS GOURMAND / BEURRE D'HERBES 36€**

*Lieu jaune au beurre maître d'hôtel, pois gourmands crus et cuits, crème d'herbes*

**FILET DE BOEUF / ARTICHAUT / FÈVE 40€**

*Filet de bœuf français rôti, légumes printaniers, vinaigrette tiède, jus de bœuf*

**AGNEAU / ASPERGE / AVOCAT 38€**

*Selle d'agneau confite, asperges vertes et avocat, jus d'agneau monté au citron*

**POIREAU / ORTIE / AIL 29€**

*Poireaux confits, purée d'ail, crème et chips d'orties, gel citronné*

---

**DESSERTS**

---

**FROMAGES 18€**

*Affinés par «Marie-Anne Cantin»*

**FRAISE / CRÈME D'ISIGNY / MASCARPONE 15€**

*Soupe de fraise, granité à la crème d'Isigny, espuma mascarpone, streusel au chocolat*

**RHUBARBE / REINE DES PRÉS / VERMOUTH 14€**

*Rhubarbe en deux façons, glace reine des prés, crumble à la noisette, vermouth blanc*

**L'INCONTURNABLE SOUFLÉ AU CHOCOLAT 16€**

*Crème fouettée sans sucre à la vanille*

**SÉLECTION «GLACES ET SORBETS MAISON» 6€**