



**Entrées 28€**

**Salade de Langoustines**  
Crayfish Salad

**Foie gras mi-cuit au naturel**  
Homemade « Foie-Gras »

**Plats 36€**

**Bar de Ligne plancha & Coquillages**  
Plancha-cooked Seabass & Shellfish

**Volaille de Bresse aux Morilles**  
«Bresse» roasted Chicken with Morels

**Desserts 14€**

**Carré au chocolat « Grand Cru »**  
Dark chocolate mousse

**Macaron Vanille & Framboise**  
Vanilla & raspberry «Macaron»



Spécial **Nouvel An 2018**

*la carte scintillante !*

### **Entrées**

- Carpaccio de Saumon Bio 25
- Nems de Langoustine 26
- Carpaccio de St-Jacques, crème fouettée au caviar 26
- Salade d'haricots verts & Foie gras mi-cuit au naturel 26
- Ravioles de Langoustines 28
- Tartare de Bar & Poutargue 29
- Salade de Homard 33

### **Plats**

- Turbot rôti et légumes du moment mijotés 41
- Bar de Ligne plancha & Coquillages 39
- Volaille de Bresse aux Morilles 36
- St-Jacques rôties dans leur coquille au beurre demi-sel 35

### **Desserts**

- Crumble aux poires 15
- Carré au chocolat « Grand Cru » 16
- Macaron Vanille & Framboise 16
- Mont Blanc 18
- Soufflé au Grand Marnier 18