



Menu

à 52 € hors boissons (service et taxes inclus)

Eveil des papilles aux asperges

~~~~~

#### *Foie gras de canard*

*Foie gras de canard nature, garniture de racines confites*

#### *Jardin marin*

*Tartare de crevettes, chair de crabe et œufs de capelan,  
gravlax de truite de mer (Fjord), terrinade de St Jacques, espuma de crustacés*

#### *Salade fraîcheur*

*Feuilleté au caviar d'aubergines, effeuillé de magret de canard fumé*

~~~~~

Saint Jacques

Saint Jacques rôties, crème de panais et céleri

Ris de veau

Emincé de ris de veau à la maraîchère (crosnes, asperges, fèves)

Bar

Escalopines de bar Argenteuil

~~~~~

#### *Sorbet printanier*

~~~~~

Canard

Magret de canard, sauce aigre-douce orange / carottes

Bœuf

Filet de bœuf, sauce au Noir de Bourgogne (cassis)

Agneau

Carré d'agneau aux saveurs orientales

~~~~~

#### *Assiette de douceurs*

