

# Menu Création

Menu servi pour l'ensemble de la table.  
*Served for the whole table.*

Ravioles de foie gras, bouillon de veau à l'huile de truffe blanche.  
*Foie gras ravioli, veal broth with truffle oil.*

Ou  
*Or*

Le tartare de Saint Jacques zesté de citron vert, vinaigrette d'agrumes aux baies.  
*Scallops tartar with lime, berries and citrus dressing.*

\*\*\*\*

Merlu de ligne poché, purée de butternut à la noisette.  
*Hake poached, mashed butternut with hazelnut.*

Ou / Et  
*Or / And*

La ballotine de volaille à la royale, girolles et pommes de terre ratte au jus de viande.  
*Poultry with foie gras, girolle mushroom and ratte potatoes with meat juice.*

\*\*\*\*

Le chariot de gourmandises.  
*Selection of delicacies.*

**65 euros**

( Entrée / Plat au choix / Dessert )  
( *Starter / Choice of main courses / Dessert* )

**75 euros**

( Entrée / Poisson / Viande / Dessert )  
( *Starter / Fish / Meat / Dessert* )

*Prix net, service compris*  
*Net prices, service included*