

## **MENU LES ARTS**

*Entrée/plat/dessert*

48€ttc

*Formule Entrée/Plat/café*

*Ou*

*Plat/Dessert/café*

38 €ttc

*Foie gras de canard, gelée de pomelos, datte au citron*

Duck foie gras, grapefruit jelly, dates with lemon

*Ou*

*Chair de tourteau, panais et mandarine*

Crab meat, parsnip and mandarin

*Ou*

***L'Entrée des Arts***

☆☆☆☆☆

*Pavé de Sandre aux piments d'Espelette, blettes et girolles*

Pike-perch steak with Espelette peppers, Swiss chard and chanterelles

*Ou*

*Mignon de Veau glacé à la confiture de figue, betteraves*

Veal fillet glazed with fig jam, beetroot

*Ou*

***Le Plat des Arts***

☆☆☆☆☆

*Vacherin exotique de la maison Lenôtre*

Exotic vacherin by La Maison Lenôtre

*Ou*

*Sablé marron, poire confite et coulis au lait d'amande*

Chestnut shortbread, confit pear and almond milk coulis

*Mignardises*