

## "LES ARTS"

### *Les Entrées*

<i>Foie gras de canard, gelée de pomelos, datte au citron</i>	24.00€
Duck foie gras, grapefruit jelly, dates with lemon	
<i>Vol au vent de sôt l'y laisse et trompettes de la mort</i>	24.00€
Chicken oyster vol-au-vent and horn of plenty mushrooms	
<i>Parmentière aux écrevisses</i>	20.00€
Crayfish Parmentier	
<i>Chair de tourteau, panais et mandarine</i>	22.00€
Crab meat, parsnip and mandarin	

### *Les Plats*

<i>Noix de Joue Bœuf condimentée, mousseline de carotte</i>	22.00€
Spiced cut of ox cheek, carrot mousseline	
<i>Mignon de Veau glacé à la confiture de figue, betteraves</i>	26.00€
Veal fillet glazed with fig jam, beetroot	
<i>Pavé de Sandre aux piments d'Espelette, blettes et girolles</i>	24.00€
Pike-perch steak with Espelette peppers, Swiss chard and chanterelles	
<i>Filet de lieu Jaune, salsifis et émulsion au gingembre</i>	22.00€
Fillet of pollack, salsify and ginger emulsion	

### *Les Desserts*

<i>Vacherin exotique de la maison Lenôtre</i>	15.00€
Exotic vacherin by La Maison Lenôtre	
<i>Sablé marron, poire confite et coulis au lait d'amande</i>	15.00€
Chestnut shortbread, confit pear and almond milk coulis	
<i>Panna cotta coco, chantilly mangue, boule de meringue</i>	15.00€
Panna cotta with coconut, mango Chantilly whipped cream, ball of meringue	
<i>Pain perdu, glace lait de chèvre, compotée de banane au miel</i>	15.00€
French toast, goats' milk ice cream, compote of banana with honey	
<i>Café douceur</i>	10.00€
Coffee with mini desserts	