



# Carte

## LA TABLE DU CHAMOIS

### ENTRÉES STARTERS

Suppléments

<b>Le royaume champignon</b> : nouilles de Sarrasin - condiment coréen - crème de sésame à l'ail ✨ ✨ doux The mushroom kingdom : buckwheat noodles - korean condiment - mild garlic sesame cream	22€	
<b>La noix de Saint-Jacques</b> : textures de panais - noisettes du piémont - jus de volaille perlé ✨ Scallops : parsnip textures - hazelnuts - pearly chicken juice	26€	+5€
<b>Le boeuf en tartare</b> : comme un jardin d'hiver - fleur d'hibiscus - espuma au Poivre de Sichuan ✨ Beef Tartare: Like a Winter Garden - Hibiscus Flower - Sichuan Pepper Espuma	24€	+3€
<b>Le filet de bar</b> : lait de coco/citronnelle - poivrons californie - toast "Petit Bateau" ✨ Sea Bass Fillet: Marinated in Coconut Milk/Lemongrass - California Peppers - Petit Bateau Toast	23€	+2€

### PLATS MAIN COURSES

<b>Le dos de maigre</b> : méli mélo de choux colorés - boulgour au cédrat confit - crème ivoire à l'amande ✨ The Lean Fish Back: Mixed Cabbage Salad - Bulgur with Candied Citrus Fruit - Almond Ivory Cream	28€	
<b>Le quasi de veau</b> : célerisotto - gel au café expresso - jus de veau à l'oignon rôti ✨ Veal quasi: célerisotto - espresso coffee gel - veal Jus with roasted onion	34€	+7€
<b>Le cabillaud laqué au miso</b> : légumineuses en pickles - orge perlé - Beurre Blanc citronné ✨ Miso-glazed cod : pickled legumes - pearl barley - lemon Beurre Blanc	35€	+8€
<b>Le magret de canard</b> : Pommes Anna à la truffe - mandarine et échalote confite - Sauce ✨ Albufera Truffée Duck breast : Anna Potatoes with truffles - mandarin orange and candied shallots - albufera truffle sauce	33€	+6€
<b>Le risotto hivernal</b> : petites girolles rôties - truffe noire "Mélanosporum" - émulsion à la morille ✨ ✨ Winter risotto : roasted chanterelle mushrooms - 'Mélanosporum' black truffle - morel emulsion	26€	

### FROMAGE CHEESE

<b>La sélection du chef</b> : déclinaison de fromage ✨ ✨ The Chef's Selection: Cheese Platter	13€	
--	-----	--

### DESSERTS DESSERTS

<b>Le finger myrtille-verveine</b> : ganache à la verveine - confit de myrtilles - sablé crunchy ✨ ✨ Blueberry verbena finger : verbena ganache - blueberry confit - crunchy shortbread	14€	+4€
<b>L'after-eight</b> : fraîcheur de menthe poivrée - chocolat Manjari 64% Valrhona - Fève de Tonka ✨ ✨ After-Eight : fresh peppermint - Valrhona Manjari 64% hocolate - Tonka	14€	+4€
<b>Le kiwi - chartreuse</b> : surprise meringuée - déclinaison de kiwi - voile à la Chartreuse ✨ ✨ Kiwi - Chartreuse : meringue surprise - kiwi variation - Chartreuse Veil	14€	+4€
<b>La poire conférence</b> : cannelle et vin rouge - sablé de notre bretagne - chocolat Guanaja 70% ✨ ✨ Valrhona Conference Pear : cinnamon and red wine - shortbread from Brittany - Valrhona Guanaja 70% chocolate	14€	+4€