

# Les ENTREES

---

Terrine de foie gras de canard / Abricots confits / Pistaches.....15,00 €  
Homemade foie gras, apricots, pistachio

Velouté de choux-fleur, espuma homardine..... 10,00 €  
Cauliflower creamy soup, lobster mousse

Terrine de veau, crémeux de citron noir, graines de moutarde ..... 12,00 €  
Veal terrin, black lemon cream, mustard seed

St-Jacques marinées - avocat / fenouil / tomates confites / poivre timut / pomelos  
Salsa de tomates vertes et coriandre..... 14,50 €  
Marinated scallops, avocado, fennel, tomato, Timut pepper, grapefruit

Asperges blanches, beurre aux noisettes torréfiées  
Mimosa d'oeuf, topinambours, lard fermier ..... 14,50 €  
Whites aparagus, Jerusalem artichoke, farmer bacon, butter sauce with nuts

Oeuf poché / Mayo en espuma / confit d'oignons / roquette / speck fumé ..... 12,00 €  
Poached egg, soft mayonnaise, onions, salade, smoked ham