

# La Carte

## Entrées / Starters

Cromesquis d'escargot et son coulis vert de blette	21€
Snail cromesquis with chard coulis	
Ravioli de queue de bœuf, crème de marron et son bouillon à la moelle	24€
Oxtail ravioli, chestnut cream and marrow broth	
Fines tranches de betterave forono, ricotta, sarrasin soufflé	20€
Forono beet slices, ricotta, puffed buckwheat	
Tarte fine au poivre, maquereau saisi à la flamme, compotée de chou rouge	19€
Pepper tart, flame-seared mackerel, red cabbage compote	
Asperges vertes, ail des ours, crumble	18€
Green asparagus, wild garlic, crumble	



## Plats / Main courses

Jarret de veau braisé à l'orange gremolata, gratin dauphinois	38€
Braised veal shank with gremolata orange, gratin dauphinois	
Ris de veau croustillant, céleri rave à la moelle	60€
Crispy sweetbreads, celery root with marrow	
Poitrine de volaille, racines de cerfeuil sauce poulette	38€
Poultry breast, chervil roots with "poulette" sauce	
Queue de lotte, carottes glacées	38€
Monkfish tail, glazed carrots	
Echine de cochon, légumes glacés	33€
Pork shoulder, glazed vegetables	
Tagliatelles maison, pesto de cresson	29€
Homemade tagliatelle pasta, watercress pesto	