



Cuisine entièrement 'faite Maison'

## POUR COMMENCER

<i>Duo de saumon frais et fumé par nos soins, rosace de St Jacques et langoustines rôties, croquant aux graines d'Arënkha</i>	21 €
<i>Pâté en croûte « Maison » au foie gras et morilles, salade de jeunes pousses et légumes croustillants</i>	18 €
<i>Noix de Saint Jacques rôties à l'orange, mousseline de céleri aux agrumes, sauce bigarade parfumée au Grand-Marnier</i>	25 €
<i>Homard tiède sur sa couronne de pomme de terre charlotte et saumon fumé, crème mousseuse à l'aneth, pointe d'Arënkha et œuf de saumon</i>	30 €
<i>Marbré de foie gras de canard à la compotée de figue et cannelle, gelée de raisin acidulé, bouquet de doucette</i>	27 €
<i>Lumaconi « Garofalo » farci de ricotta, langoustines et artichauts sur sa brique de crustacé, copeaux de parmesan frais</i>	22 €

*Nous sommes à votre écoute pour toute demande de  
« Menu végétarien ou allergies alimentaires »*