



# La carte du Concept Gourmand

## Les entrées

- Saumon fumé au bois de hêtre, condiments pomme-betterave, gel d'agrumes, coulis de fromage blanc au curry. 24€
- Saint-Jacques rôties, topinambour, poireaux confits, jus corsé arabica-oxo. 25€
- Le risotto façon « carbo », Guanciale, œuf parfait, parmesan et copeaux de truffe fraîche. 23€

## Les plats

- Queue de homard rôtie, pâtes à l'encre de seiche, chorizo, émulsion safran et pesto de roquette. 32€
- Le poisson du moment, viennoise de pistache et oignon frit, bouillon de chou-fleur aux saveurs de crustacés et paprika fumé. 28€
- Le filet pur de bœuf, réduction à l'échalote et Cahors, mousseline coulante de pomme de terre, poudre de jambon ibérique. 35€

## Les desserts

- Le moelleux au chocolat, cœur coulant, glace vanille. 12€
- La tarte cassonade et beurre de ferme, mousse caramel, glace banane. 10€
- La classique dame blanche, chocolat chaud et crème fouettée. 11€
- L'assiette de fromages affinés par la petite ferme à Erpent (Supplément de 5€ si pris dans le menu). 15€

**Lunch 2 services (servi uniquement le midi) 33€**

**Menu 3 services (choix dans la carte) 47€**

**Menu 4 services (choix dans la carte) 57€**

Le personnel se tient à votre disposition pour toutes questions relatives aux allergènes pouvant être présents dans le menu.