

# LA CARTE

## Entrées

6 Escargots de Bourgogne	9,50€
12 escargots de Bourgogne	18,00€
Pâté en croute de Lièvre à la Royale au foie gras et boudin noir, salade aux Pignons de pin	17,00€
Ballotin d'œuf Poché au saumon fumé, crème de Mont d'or et Pickles d'ail Fumé	16,00€
Trilogie de foie gras de canard (bouchon de foie gras Mi- cuit à L'hydromel et pollen, crème brûlée au foie gras et Maki de Homard au foie gras et Miso)	21,00€
Cassolette de Ris de veau, Guanciale et pleurotes flambés au Ratafia	20,00€
Belle escalope de foie gras poêlée sur gâteau Muesli, réduction de Balsamique au Jus de veau et cerises Amaréna	22,00€

## Plats / Viandes

Jumeau de veau confit, crème de Butternut au Stilton	21,90€
Souris de Cerf, sauce poivrade aux graines de Maniguette et figues	22,90€
Faux-filet de bœuf 300g (Race Charolaise ou Normande), mayonnaise au Zaatar et frites	26,90€
Filet de bœuf, sauce au vieux porto Truffe et ail noir <i>(Pommes de terre Grenaille et purées de légumes racines)</i>	27,90€
Vol au vent au Ris de veau de cœur, cervelle de veau et quenelle sauce Financière à la truffe blanche d'Alba et champignons miniatures.	33,90€

## BURGER St-Vincent (1 steak de 150gr à 19,90€ ou 2 steaks de 150gr à 24,90€)

Buns brioché, salade, oignons rouges, steak haché Angus 150 gr, oignons confits, St-Nectaire fermier, sauce burger maison et frites

## Poissons :

Filet de Limande du Nord Meunière, beurre noisette aux amandes, Yuzu et caprons	20,90€
Pavé de saumon sauce Ratafia	23,90€
Noix de St-Jacques Snackées, crème Dubarry, crosnes et Linguine	27,90€
Homard entier décortiqué flambé au whisky, sauce aux cèpes bouchons, Ail des Ours et piment Gochugaru sur Linguine	36,90€