

# LA CARTE

## LES ENTREES

Foie gras de canard / homard / betterave 35 €  
*{Compression de foie et homard, fine gelée de betterave crapaudine sucette betterave}*

Asperges/anguille fumée 28€  
*Blanche et verte, crémeux anguille fumée, persil plat*

Champignon/artichaut/truffe 40€  
*Cappuccino, truffe de printemps, duxelles, copeau brun*

Légumes de printemps 28€  
*En crus et cuits,  
Pickles, consommé de légumes en gelée,*

## LES PLATS

Sandre / échalote/ œuf de brochet 38 €  
*Blanc de sandre, de terre infusée au safran, chips d'échalote*

Barbue/Tétragone/viennoise 48 €  
*Langoustine croustillante*

Pigeon de grains / Petit pois/ carottes 52 €  
*Pigeon rôti sur peau, cuisse confite, purée de petit pois, carotte*

Veau / Cochon / champignons 38€  
*Comme à l'angevine avec de la crème fraîche*

## LES DESSERTS

Le Chocolat 20€  
*Chocolat noir, chocolat-caramel, chocolat glacé*

Les Sorbets 20€  
*Gouttière de sorbets maison aux parfums différents*

La fraise 20€  
*Fraise du moment, mousse fromage blanc, croustillant fraise*

Framboises / chocolat : 20€  
*Chocolat-framboise, tube croustillant moussant, sorbet framboise*