## Nos entrées froides

Emietté de cabillaud fumé, gelée citron, tartare de tomate au gingembre..... 7,50 € la part

Saumon fumé crémeux, compotée de tomate-safran, biscuit parmigiano..... 7,50 € la part

Demi-langouste façon Bellevue..... 25,90 € la part
*Décorée, déposée sur lit de macédoine et perles marines*

Coquille de saumon..... 5,99 € la part
*Médaillon de saumon, macédoine de légumes, œufs durs et tomates*

Saumon fumé au bois de hêtre, tzatziki, blinis, citron..... 6,20 € la part

Tartare de Saint-Jacques, marinade au fruit de l'olivier
gingembre et graine de lin..... 7,50 € la part

Médaillon de langouste, aigre-douce des sous-bois, noisettes croquantes..... 16,50 € la part

## Nos entrées chaudes

Nage de homard au Chablis, légumes anciens..... 9,10 € la part
*Chair de homard mijotée dans un jus crémeux au chablis, accommodée de légumes oubliés*

Noix de St jacques, tombée de poireaux au beurre et crémeux de truffe..... 8,50 € la part
*Noix de Saint-Jacques légèrement snackées, poireaux tombés au beurre*
*et fumet de crème de Saint-Jacques à la truffe*

Coquille Boulonnaise gratinée..... 6,50 € la part
*Effiloché de saumon et cabillaud, crevettes et champignons à la sauce légèrement tomatée*

Noix de Saint-Jacques, butternut et magret fumé..... 8,90 € la part
*Belles Saint-Jacques, pulpe de butternut magret fumé*

Gourmandise de ris de veau aux truffes noires..... 7,99 € la part
*Feuilleté garni d'une sauce légère avec un fond de veau*
*agrémenté de champignons de Paris et truffes noires, sans oublier ce délicieux mets : le « ris de veau »*

Escargots de Bourgogne..... 8,88 € la douzaine
*Escargots de très grosse taille, beurre aillé et persillé*

Croustade de volaille..... 4,50 € la part
*Chair de poulet mijotée dans une sauce délicate aux rosés des prés dans un feuilleté pur beurre*

Croustade de la mer au Chablis..... 5,90 € la part
*Délicieuse sauce crémeuse à base de cabillaud, saumon, champignons et crevettes*

Ficelles picardes à la crème d'Isigny X2..... 7,00 € les deux
*Fine crêpe roulée, jambon et duxelle de rosés des prés*
*accommodée d'une sauce onctueuse à la crème d'Isigny et emmental*

Ris de veau sauté aux petits oignons et légumes d'autrefois..... 8,80 € la part
*Ris de veau saisi au beurre, déglacé d'un jus de viande et oignons grelots sur un lit de légumes d'autrefois*