

## 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  
*Médaille 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
- Médaille 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, accompagnée 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 ailé 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 accompagnée 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*

