

# Nos Suggestions

## Entrées

---

<b>Le Foie Gras de Canard Poêlé</b>	28 €
En Escalopes, Rhubarbe en Textures et Granola du Mendiant	
<b>Le Jambon Noir de Bigorre et Asperges Blanches</b>	25 €
42 mois d'Affinage, Asperges Blanches de Richemont	
<b>Les Morilles Fraîches</b>	21 €
Farcies à l'Ail des Ours, Asperge Verte, Crème de Morilles au Vin Jaune	
<b>Le Carpaccio de Thon Rouge de Ligne</b>	19 €
Coupé au Couteau, Olive Kalamata, Artichaut Poivrade, Ricotta et Pignons de Pin Torréfiés	

## Plats

---

<b>Le Saint Pierre de Bretagne</b>	39 €
Le Filet Rôti, Légumes Printaniers, Sabayon Champagne	
<b>La Côte de Veau</b>	34 €
Grillée, Purée Paysanne, Sauce Marchand de Vin	
<b>Le Risotto aux Asperges</b>	24 €
Cuisiné à l'Ail des Ours, Asperge Blanche, Émulsion Parmesan	