

# ENTREES

<b>DECLINAISON DES 4 ENTREES</b> .....	<b>20 €</b>
Daurade royale en tartare au citron vert, poutargue Chair de crabe en feuille de calamar, zeste de yuzu Foie gras cacao et macaron à la crème de noix de pécan Suprême de caille et son ragoût façon cromesqui	
<b>JAMBON «PATANEGRA BELLOTA»</b> .....	<b>24 €</b>
Escorté de pain toasté à la tomate	
<b>CHAIR DE CRABE</b> .....	<b>18 €</b>
En feuille de calamar et zeste de yuzu, chutney de pamplemousse au shiso, crème d'amande et tuile d'algues	
<b>LANGOUSTINES FOIE GRAS ET TRUFFES</b> .....	<b>23 €</b>
En raviole, bisque truffée	
<b>DAURADE ROYALE</b> .....	<b>20 €</b>
En tartare au citron vert, râpé de poutargue et sa tuile craquante à l'encre de seiche, mélasse de grenade	
<b>CRÈME DE POTIRON</b> .....	<b>16 €</b>
Aux gnocchis de lait caillé, petits lardons, champignons et croûtons dorés	
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT</b> .....	<b>21 €</b>
Transparence de cacao, macaron à la crème de noix de pécan, brioche à l'anis	
<b>BOUDIN BLANC DE VOLAILLE FERMIERE A LA TRUFFE</b> .....	<b>19 €</b>
Pousses d'épinards, feuilles de moutarde en salade	
<b>ESCARGOTS ROTIS</b> .....	<b>19 €</b>
Pommes de terre à l'estragon, émulsion d'ail	