

*Notre chef Jérôme TAGUET et son équipe, vous proposent*

# *Les Entrées*

## *DEJEUNER & DÎNER*

*(Entrée & Plat, Entrée & Dessert ou Plat & Dessert) 31 €*

*Entrée, Plat & Dessert 41 € Plat unique 25 €*

*Salade du marché à l'huile d'olive, feta et tomates confites*

*Mixed salad with dried tomatoes and feta cheese, olive oil dressing*

*Pressé de saumon fumé et chèvre mentholé, condiment miel-moutarde et verdure*

*Smoked salmon and mint flavored goat cheese terrine, honey mustard dressing*

*Carpaccio de Saint-Jacques, marmelade de légumes et croquant de parmesan*

*Scallop carpaccio with vegetables and crusty Parmesan chips*

*Foie gras de canard poêlé au balsamique, pulpe de coing (sup 5 €)*

*Panfried duck foie gras, quince purée*

*Cassolette d'escargots au beurre d'herbes et champignons de Paris*

*Snail casserole, herbs butter sauce and mushrooms*

*Aïoli de bulots et tartine au beurre demi-sel*

*Whelk aioli served on salty buttered breadslice*

*Ravioles de homard, poireaux fondants et émulsion de bisque*

*Lobster ravioles and smooth leek, in bisque sauce*

*Risotto du jour*

*Risotto of the Day*

*RJX NETS SERVICE INCLUS*