

## AU CLAIR OBSCUR :

Le menu à tendance gastronomique de l'éleveur à l'assiette.

### EN PREMICES...

Quelques mises en bouche.

\*\*\*\*\*

### EN ENTREE...

#### SAUMON LABEL ROUGE :

Cuit au sel : Asperges Langevines / Vinaigrette à la vanille.  
(22,50\*)


*\*Et/Ou\**

#### TATAKI DE THON SAKU :

Pistaches / Daïkon / Carottes / Coquillages.  
(19,50\*)

*\*Et/Ou\**

#### ASPERGES LANGEVINES :

Morilles / Œuf Onsen / San Daniel.  
(29,50\*) 

## AU CLAIR OBSCUR :


### EN PLAT PRINCIPAL ...

#### CŒUR D'ENTRECÔTES :

Béarnaise / Pomme frite / Légumes de saison.  
(35,50\*)

*Ou*

#### DOS DE LIEU NOIR :

Crevettes Nobashi / Aster Maritime / Purée de pommes de terre Monalisa /  
Sauce Citron-Capucines.  
(35.50\*) 

*Ou*

#### LE CANARD :

En parmentier : Foie gras poêlé / Epinards /  
Jus Truffé.  
(37,50\*)

## AU CLAIR OBSCUR :

### POUR TERMINER EN DOUCEUR ...

**L'ASSIETTE DE FROMAGES : +3.00 €**

**Affinés par nos soins.**

**(\*15,50 €)**

*Ou*

**SORBET DU JOUR :**

**Arrosé de Vodke Belvedere ou pas.**

**(\*13,50 €)**

*Ou*

**DAME BLANCHE :**

**Glace à la Vanille de Madagascar turbinée à la minute /**

**Chocolat Tanzanie 70% / Chantilly.**

**(\*13,50 €)**

*Ou*

**PAVLOVA.**

**Fraises / Framboises / Vanille.**

**(\*13,50 €)**

Menu en **3 services à 53.00 €** sélection des vins à **26.00 €**

Menu en **4 services à 62.00 €** sélection des vins à **29.00 €**

*(\*) Prix à la carte.*

*Disponible uniquement les midis.*