

## LES MORILLES



### ENTRÉE

**LES MORILLES** 29 €  
Poêlée de morilles aux fèves | Toast de pain de campagne | lait de châtaignes

**LE RISOTTO** 29 €  
Risotto crémeux carnaroli aux morilles fraîches

### PLATS

**LA COQUILLE SAINT-JACQUES** 45 €  
Noix de coquilles Saint-Jacques rôties | Morilles poêlées  
Risotto « carnaroli » crémeux

**LE BOEUF** 45 €  
Filet de bœuf au sautoir à la fleur de sel  
Asperges vertes | morilles | fèves

**LES RIS DE VEAU** 44 €  
Ris de veau croustillant-moelleux | pousses d'épinards sautées à cru  
Morilles | fèves rôties | asperges blanches

**LE TURBOT SAUVAGE** 48 €  
Filet de turbot rôti au beurre 1/2 sel | pointes d'asperges vertes | morilles  
Beurre blanc au vin jaune

**PRIX NET –TAXES ET SERVICE COMPRIS** - Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

# THE MORELS



## HOT STARTERS

<b>MORELS</b>	<b>29 €</b>
Pan- fried morels with fresh beans   country bread toast   chestnut milk	
<b>LE RISOTTO</b>	<b>29 €</b>
Creamed risotto with fresh Morels	

## MAIN COURSE

<b>SWEETBREAD</b>	<b>44 €</b>
Sautéed sweetbreads   Spanish White asparagus   fever beans   Morels	
<b>THE BEEF</b>	<b>45 €</b>
Beef fillet   pan-fried morels   Green asparagus	
<b>SCALLOPS</b>	<b>45 €</b>
Roasted scallops in salted butter and Morels Creamed risotto	
<b>WILD TURBOT</b>	<b>48 €</b>
Steamed turbot fillet   green asparagus tips   Morels   white butter sauce with vin jaune	

**PRIX NET –TAXES ET SERVICE COMPRIS** - Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.