

LES MORILLES



Les entrées

LES MORILLES	28 €
Poêlée de morilles aux fèves Toast de pain de campagne lait de châtaignes	
LE RISOTTO	28 €
Risotto crémeux carnaroli Morilles	

Les plats

LA COQUILLE SAINT-JACQUES	42 €
Noix de coquilles Saint-Jacques rôties Morilles poêlées Risotto « carnaroli » crémeux	
LE BOEUF	44 €
Filet de bœuf cuit au sautoir à la fleur de sel Asperges blanches Morilles	
LES RIS DE VEAU	42 €
Ris de veau croustillant-moelleux pousses d'épinards sautées à cru Morilles fèves rôties	
LE TURBOT SAUVAGE	44 €
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.

MORELS



Hot Starter

MORELS	28 €
Pan-fried morels and fever beans country bread toast chestnut milk	
LE RISOTTO	28 €
Creamed risotto with fresh Morels	

Main Course

SWEETBREAD	42 €
Sautéed sweetbreads Spanish Green asparagus fever beans morels	
BEEF FILLET	44 €
Beef fillet with Kampot black pepper White asparagus pan-fried morels	
SCALLOPS	42 €
Roasted scallops in salted butter and Morels Creamed risotto	
WILD TURBOT	44 €
Steamed turbot fillet green asparagus tips <i>black truffle</i> 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.