

# Le Restaurant à la Maison

La Compression de Foie-Gras de Canard

*Caille des prés fine, Châtaignes*

OU

Le Cannelloni de Saumon Fumé au Bois de Pommier

*Tartare de Saint-Jacques, citron confit,  
bavaroise de chou-fleur, cardamome*

---

Le Lieu Jaune de Ligne en vapeur d'Algues

*céleri confit, kumquat confit, beurre monté citron-gingembre*

OU

La Noix de Saint-Jacques "comme un boudin"

*royale d'artichaut - curcuma en infusion*

---

Le Filet Mignon de Veau farci de Ris de Veau

*Sauce crémeuse à la truffe*

OU

Le Chapon fermier

*Le suprême fourré de truffe sous la peau*

---

Le Finger - Chocolat Grand cru

*Mangue - coco - passion*

OU

La Clémentine Corse - Marron confit

*Mousse légère vanille de Madagascar - Coulis agruïes*

Entrée - Plat - Dessert 59.00€

Entrée - Poisson - Viande - Dessert 75.00€