

## Dessert

---



**Cheesecake au lait de chèvre des Ouchettes**

8  
€



**Comme un sushi saveur vnille fruits rouge et pistacje**

8  
€



**Pomme fondante caramélisée sur son biscuit de rose de Reims et crème montée à confiture de lait**

8  
€

## Boissons

---



**Une demi-bouteille d'eau**

## Starter

---



**Lamelle d'encornet au choriza et polenta et son coulis de piquillos**

9  
€



**L'assiette de couteau en persillade salade meslun et vinaigrette salicorne**

12  
€



**L'endive braisée au jus d'agrumes et esprit cabonara**

9  
€

## Main Course

---



**Magret de canard, jus corsé, espuma de petit marron et courge roti**

18  
€



**Pavé de cabillaud en nage de coquillage aux épices de sechuan**

19  
€



**Cote de porcelet au jus de viande aïssoné au poivre noire de Kerala**

16  
€

## Alcoholic Beverages

---



**Bouteille de champagne**

## Café

---



**Café**

2  
€

## Non classé

---



**Glass of Champagne**



**Bouteille d'eau**



**Bouteille de vin**

18  
€



**Verre de vin**