

# La Carte

## Entrées / Starters

Encornet, roulé d'épinards, citron confit et parmesan Squid, rolled spinach, candied lemon and parmesan cheese	24€
Tête de veau, moutarde, câpres, cornichons et pistaches Veal head, mustard, capers, gherkins and pistachios	18€
Tarte pressée de butternut et coing, jus de volaille Pressed butternut squash and quince tart, chicken jus	20€
Crab cake, cébette thaï, mayonnaise Crab cake, thai scallion, mayonnaise	22€
Aubergine laquée, sauce teriyaki Glazed eggplant, teriyaki sauce	18€



## Plats / Main courses

Cannette de Challans, cuisses confites, betterave, noix Challans duck, confit thighs, beetroot, walnuts	39€
Trio d'agneau, polenta crémeuse Lamb trio, creamy polenta	45€
Paleron braisé, gratin dauphinois Braised chuck, Dauphinoise potatoes	38€
Ris de veau, millefeuille de topinambour Sweetbreads, Jerusalem artichoke millefeuille	60€
Filet de truite, purée de brocolis et brocoletti grillés Trout fillet, broccoli purée and grilled brocoletti	38€
Turbot, raviole aux champignons Turbot, mushroom ravioli	55€