



## CARTE

---

### Entrées

Asperges blanches tièdes velouté d'asperges	20 €
Asperges vertes et légumes mijotés à l'huile d'olive	20 €
Petits artichauts violets à la barigoule	20 €
Foie gras de canard poêlé aux poires caramélisées réduction au miel et muscat	35 €

### Poissons

Cabillaud cuit au four marinière	20 €
Lotte poêlée au Noilly pousses d'épinard	30 €
Homard breton rôti jus de carapace petits artichauts poivrade	50 €

### Viandes

Pieds et paquets d'agneau à la Marseillaise	20 €
Côte de veau juste poêlée jus de truffe	40 €
Epaule d'agneau rôtie à l'os servie confite jus au thym	30 €
Carré d'agneau rôti flan à l'ail	40 €



LA BEAUGRAVIÈRE



## Plats à la truffe noire de Richerenches Tuber Mélanosporum

L'omelette aux truffes	55€
Les œufs brouillés aux truffes	55€
Légumes mijotés à la truffe noire écrasée	80€
Poularde de Bresse truffée en Demi-Deuil	80€
Chausson de truffe et foie gras	120 €

## Plateau de fromages 16 €

## Desserts

Crêpes Suzette	15€
Biscuit au chocolat coulant	12€
Tarte aux pommes feuilletée glace miel caramel fondant	12€
Tarte Tatin glace vanille	12€
Crème brûlée	10€
Nougat glacé au miel	10€
Assiette de glace	9€