

## La Carte d'Hiver du LÉONOR

### L'Apéritif

Cocktail Signature 9/12 cl 16	Jambon Bellota 100% Ibérique 5J 32
Fines tranches de Mortadelle truffée 12	Mini Focaccia VG 8

### Les Entrées

Sashimi de Thon, Mangue & Avocat, Sauce au Sésame	23
Foie Gras de Canard, Mi-cuit aux Épices douces, Chutney au vin chaud	28
Œuf Bio moelleux, Champignons, Nuage de Pommes de terre & Truffe VG	21
Gravlax de Saumon Bømlø, Betterave & Pomme Granny, Crème au Raifort	19

### Les Plats

Noix de Saint-Jacques croustillantes, Textures de Courge & Beurre citronné	36
Linguine à la Truffe & sauce crémeuse au Parmesan VG	38
Filet de Bœuf, façon Rossini, Panais & Sarrasin soufflé, sauce Périgourdine	45
Ris de Veau en croûte de Noisette, mousseline de Pommes de terre	42

### Les Sides

Mousseline de Pommes de terre Classique / à la Truffe VG	8 / 14
Légumes du moment VG	8
Salade croquante VG	8
Frites, mayonnaise à la Moutarde à l'ancienne VG	8

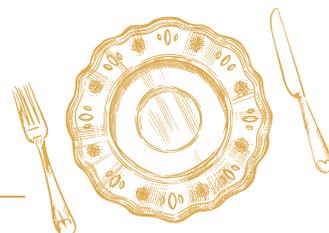
## Les Plats de Partage

*Pour 2 personnes*

Pièce de Bœuf sélectionnée  
Mousseline de Pommes de terre & jus de Viande  
selon le marché

Loup rôti servi entier  
Légumes de saison & Beurre blanc au Citron  
38 / pp

Homard Breton & Noix de Saint Jacques  
Comme une fricassée sur un Risotto au Champagne  
55 / pp



## Les Fromages

Sélection de Fromages affinés & Chutney de Fruits **VG** 14

## Les Desserts & Pâtisseries de la vitrine

Fine Tarte aux Pommes, crème crue de Normandie & Glace au Calvados 14

Poire confite au Safran d'Alsace, crémeux au Miel de Fleurs & Bergamote 14

Tartelette soufflée au Chocolat Guanaja 70% & Noisette du Piémont 14

### Dessert à partager

Grand cookie servi tiède, cœur coulant au Chocolat, Noix de Pécan  
caramélisées, Caramel au Beurre salé, Glace à la Vanille de Madagascar 24

**Glaces & Sorbets minute** - 3 boules 12

Vanille, Café, Chocolat, Calvados

Citron Vert, Poire-Gingembre, Yaourt

**Les Desserts de la Vitrine** 12