

# LES MORILLES



<b>LES MORILLES (entrée)</b> Poêlée de morilles   Toast de pain de campagne   lait de châtaignes	<b>28 €</b>
<b>LE RISOTTO</b> Risotto crémeux carnaroli aux morilles fraîches	<b>29 €</b>
<b>LES LINGUINES</b> Linguines fraîches artisanales aux morilles fraîches	<b>29 €</b>
<b>LA COQUILLE SAINT-JACQUES</b> Noix de coquilles Saint-Jacques rôties   Morilles poêlées Risotto « carnaroli » crémeux	<b>45 €</b>
<b>LE VEAU</b> Filet de Veau au sautoir à la fleur de sel Asperges vertes   morilles   fèves	<b>45 €</b>
<b>LES RIS DE VEAU</b> Ris de veau croustillant-moelleux Morilles   fèves rôties   asperges blanches des Landes	<b>44 €</b>

**PRIX NET – TAXES ET SERVICE COMPRIS** - Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

## THE MORELS



<b>MORELS (starter)</b> Pan- fried morels   country bread toast   chestnut milk	<b>28 €</b>
<b>RISOTTO</b> Creamed risotto with fresh Morels	<b>29 €</b>
<b>ARTISANAL PASTA</b> Linguinewith fresh morels	<b>29 €</b>
<b>SWEETBREAD</b> Sautéed sweetbreads   Spanish White asparagus   fever beans   Morels	<b>44 €</b>
<b>THE VEAL</b> Veal fillet   pan-fried morels   Green asparagus	<b>45 €</b>
<b>SCALLOPS</b> Roasted scallops in salted butter and Morels Creamed risotto	<b>45 €</b>

**PRIX NET –TAXES ET SERVICE COMPRIS** - Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.