

La Carte

LE SOIR, LE WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

Entrées



Rotolo farçi aux champignons forestier, ricotta et fèves, pickles de girolles, crème au Parmesan, huile de truffe / 12€

Terrine de foie gras fermier au Coteaux d'Aubance et liqueur 49, brioche maison aux cranberries, chutney de figues et son coulis acidulé / 14€
(sans gluten/sans lactose = sans brioche)



Gambas rôties, marinées aux agrumes, purée de panais au safran, chips de panais, huile de citron à la feuille d'huître / 11€



Magret de canard séché au poivre noir de Madagascar, espuma de céleri rave, pickles de pomme verte, coulis de balsamic blanc et pomme Granny Smith / 12€
(sans lactose = sans crème)

Plats



Tarte fine de chou-fleur et patate douce rôtis, lentilles crémeuse à l'ail noir, fromage de chèvre à l'échalote, purée de carottes et salade / 20€



Echine de porc cuisson de 15h, écrasé de pommes de terre à la sauge, légumes de saison rôtis en papillote, sauce au Poiré et baies de cassis / 21€



Pavé de rump d'Agneau, cuisson basse température, pleurotes, mousseline de pommes de terre au beurre noisette et romarin, carotte rôtie au thym, jus de viande / 24€

Paleron de bœuf braisé à la bière brune, cuisson d'une nuit, pommes de terre Pont Neuf, légumes de saison rôtis en papillote / 23€



Poisson de retour de pêche, pommes de terre Anna, fondue de poireaux et pousses d'épinard, mousseline de carottes, sauce au Champagne et yuzu / 22€

Desserts



Assiette de deux fromages du moment, petite salade, chutney, noix caramélisées / 10€

Crème brûlée du moment et son biscuit / 8,50€
(sans gluten = sans biscuit)

Cœur coulant au chocolat noir Valrhona, poire pochée aux épices et fève de Tonka, glace nougat / 10€



Pavlova traditionnelle, chantilly à la pistache, coulis de rhubarbe, pommes pochées à la vanille de Madagascar / 11€



L'Exotique - crémeux au kalamansi, biscuit dacquoise au thé matcha, insert à la mangue, chocolat blanc caramélisé / 11€



= Sans Gluten



= Végétarien



= Sans lactose