

La Carte

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI,
SAUF JOURS FÉRIÉS

Entrées



Arancini à la mozzarella, fondue de tomates à l'estragon, copeaux de Parmesan et petite salade / 7€



Salade de gésiers confits, crème de lentilles au persil, croutons à l'ail / 7,50€
(sans gluten = sans croutons)

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



Poitrine de porc confite, confiture de chorizo et oignon rouge, purée de pomme acidulée / 12,50€

Saumon gravelax à la betterave, tartare de tomates confites, concombre et pomme verte, crème crue au yuzu, blinis / 12€
(sans blinis = sans gluten)

Plats



Cuisse de canard braisée au vin blanc, abricots et amandes, purée de pommes de terre, carottes et panais rôtis / 16€



Saucisse artisanale à l'ail des ours, pommes de terre Amandine, légumes rôtis de saison, sauce aux deux moutardes et miel / 16€



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 au beurre noisette, légumes rôtis en papillote, sauce au Pommeau et vinaigrette ravigote / 21€



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

Desserts



Mousse au chocolat noir Valrhona, chantilly à la pistache / 6€

Tiramisu aux fruits rouges, mascarpone à la vanille de Madagascar / 6€
(sans alcool)

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€



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



= Sans Gluten



= Végétarien



= Sans lactose