

# 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 mariné à l'eau de vie 49 et Coteaux de l'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



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 de saison rôtis en papillote, sauce au Pommeau et vinaigrette ravigote / 21€



Suprême de Pintade farçi à la truffe, gratin de pommes de terre à l'ail noir, légumes rôtis en papillote, jus de viande, salsa verde / 22€



Pavé de rump d'Agneau, cuisson basse température, pleurotes, gratin de pommes de terre à l'ail noir, carotte rôtie au thym, jus de viande / 24€



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



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 vanille de Madagascar, curd au pamplemousse, coulis à l'orange sanguine, myrtilles / 11€



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



= Sans Gluten



= Végétarien



= Sans lactose