

# 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€



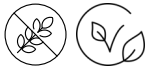
Gambas rôties, marinées aux agrumes, purée de topinambour au safran, pointes d'asperges, huile de citron et persil / 12,50€



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, sans lactose = sans crème)

## Plats



Risotto au safran et petits pois, asperges grillées et Parmesan, pesto aux amandes et tomates confites, Burrata / 22€



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 farci 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, haricots verts, mousseline de carottes, sauce au combawa et citronnelle / 23€

## Desserts



Assiette de deux fromages du moment, petite salade, chutney, noix caramélisées / 10€ ou 4 fromages / 15€

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

Charlotte au chocolat noir Valrhona et framboises, coulis de framboise, glace macaron framboise / 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