











# La Carte

LE SOIR, LE WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS




## Entrées

-  Feuilleté de chèvre à l'échalote, amandes et courgettes grillées, petite salade et pesto basilic / 12€
-  Gambas rôties, marinées aux agrumes, purée de céleri rave 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 cidre et baies roses / 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 verte / 22€
-  Pavé de rump d'Agneau, cuisson basse température, caponata aux aubergines, raisins blonds et pignons de pin, frites de polenta au romarin, 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 liqueur Pure Folie, coulis de fraises, curd au citron, ananas pochés / 11€
-  Nougat glacé aux fruits confits et nougatine, coulis de caramel, "hokey pokey" - croquant de miel caramélisé / 11€



= Sans Gluten



= Végétarien



= Sans lactose