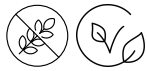


# La Carte

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI,  
SAUF JOURS FÉRIÉS

## Entrées



Pannacotta aux tomates confites et Parmesan, mozzarella di Bufala, pesto au basilic et amandes / 7€



Terrine de campagne, chutney de pommes et cranberries, cornichons, salade / 7€

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



Gambas rôties aux agrumes, risotto au lait de coco et coriandre, petits pois et salsa verte / 16€



Suprême de poulet au poivre de yuzu, purée de pommes de terre, haricots verts, sauce au vin blanc et estragon / 16€



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 rôtis en papillote, sauce au cidre et baies roses / 21€



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

New York Cheesecake au citron, coulis de fraise / 6,50€

Ganache au chocolat noir et caramel, glace dulce de leche, craquelin à l'orange (sans gluten = sans craquelin) / 6€

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€



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



= Sans Gluten



= Végétarien



= Sans lactose