

# A la Carte

## A Partager (ou pas !)

Jambon Ibérique .....	20,00€
Focaccia à la Tomate cœur de Bœuf / Poudre d'origan	
Salade de Poulpe mariné .....	18,00€
Piment Jalapenõ / poivrons grillés	
Feuilles d'Artichaut en vinaigrette gourmande.....	12,00€

## Nos Entrées

Croque monsieur à la chair de Homard.....	24,00€
Coulis de tomates cerises / Ketchup / Cappuccino de Homard et Buratta	
Carpaccio de Bar au Citron vert .....	22,00€
Le meilleur d'une salade de Concombre / Lait Ribot / Livèche / Riz frit	
Fond d'Artichaut .....	22,00€
Poitrine de Porc caramélisée / Ail noir / Miel / Miso / Oignons cébettes	
Feuilleté au Ris de Veau, Petits gris et Sot-l'y-laisse de volaille.....	26,00€
Champignons boutons / Sauce Vol-au-vent / Gel Estragon	
Croquette de queue de Bœuf au Foie Gras.....	24,00€
Fagot de Haricots / Sauce vinaigrette adoucie à la Framboise / Fleurs de Bourrache	

Une Entrée servie en Plat sera majorée de 5,00 €

## Nos Plats

Côte de Porc Ibérique .....	36,00€
Beurre blanc / Chorizo / Petites Carottes / Orzotto à l'Oseille	
Pigeonneau d'Anjou rôti sur le coffre .....	40,00€
Tartelette de Petits pois et Guanciaie / purée mousseline / Jus fumé à la Saugé	
Entrecôte de Veau de Corrèze .....	32,00€
Conchiglione aux Lentilles / Comté / Caviar d'Aubergines / Jus à l'Ail nouveau	
Lotte de Norvège rôtie .....	32,00€
Beurre noisette aux Câpres / Accras / sucrine / Brocoli / Pleurotes d'Assesses	
Sole dorée "Meunière" .....	40,00€
Frites fraîches / Mayonnaise / Laitue / Pickles	
Plat végétarien selon l'inspiration du jour .....	25,00€

## - Au Menu -

Carpaccio de Bar au Citron vert

Le meilleur d'une salade de Concombre  
Lait Ribot / Livèche / Riz frit

ou

Fond d'Artichaut

Poitrine de Porc caramélisée / Ail noir / Miel / Miso / Oignons cébettes

Lotte de Norvège rôtie

Beurre noisette aux Câpres / Accras / sucrine /  
Brocoli / Pleurotes d'Assesses

ou

Entrecôte de Veau de Corrèze

Conchiglione aux Lentilles / Comté / Caviar d'Aubergines /  
Jus à l'Ail nouveau

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs

(Supplément de 6€ sur le prix du menu)

ou

Meringue craquante aux Cerises

Confiture de Cerises-Cerfeuil / Granité Sakura /  
Crème anglaise Vanille torréfiée

- Menu entrée, plat et dessert : 48,00 € -

- Menu avec les 2 entrées, plat et dessert : 60,00 € -

## Nos Fromages

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs :	
Sélection de 3 sortes .....	9,00€
Sélection de 6 sortes.....	14,00€

## Nos Desserts

Meringue craquante aux Cerises.....	12,00€
Confiture de Cerises-Cerfeuil / Granité Sakura / Crème anglaise Vanille torréfiée	
Brioche en Pain perdu .....	12,00€
Caramel au beurre demi-sel / sorbet Abricots rôtis	
Dame blanche .....	12,00€
Glacé Vanille / Sauce Chocolat / Crème battue / Biscuit croustillant	
Cookies tiède aux Noix de Pécan .....	12,00€
Coeur coulant au Chocolat / Glacé et Confiture à la fleur de Lait	
Sabayon à la Pêche de Vigne .....	14,00€
Glacé citron & Matcha	
Glacé et Sorbet du moment.....	3,50€ la boule