

## NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

### ENTRÉES

- Gaspacho de petits pois, féta marinée à l'huile d'olive Leblanc, radis croquants 16 €  
*Peas gazpacho, féta marinated in Leblanc olive oil, crunchy radishes*
- Maquereau confit au condiment curry, crème brûlée à l'ail des ours,  
bavarois asperges vertes 18 €  
*Mackerel confit with curry condiment, Wild garlic crème brûlée, green asparagus cream*
- Jarret de bœuf charolais en feuille de cèleri, bouillon de pot-au-feu  
lié aux herbes, rafraîchi au wasabi, salade de jeunes pousses 18 €  
*Charolais beef shank in celery leaf, Pot au feu broth with herbs and wasabi, fresh herb salad*
- Foie gras de canard, confit de framboise aux baies roses 25 €  
*Duck foie gras, raspberry confit with pink berries*

### POISSONS

- Églefin en croûte de fèves et coques, risotto d'épeautre aux légumes  
croquants, émulsion au lait de coco / citron kalamansi 26 €  
*Haddock in a beans and shells crust, spelt risotto with Crunchy vegetables,  
coconut milk / kalamansi lemon emulsion*
- Saint-Jacques snackées au beurre demi-sel, légumes printaniers 30 €  
*Seared scallops in salted butter, spring vegetables*
- Bar en deux façons, filet laqué au miel de soja, mousseline aux langoustines  
en feuille de chou pak-choï, sauce safranée 34 €  
*Sea bass in two ways, fillet lacquered with soy honey, Mousseline with langoustines  
in Pak choï cabbage leaf, saffron sauce*
- Risotto d'épeautre aux légumes croquants 18 €  
*Spelt risotto with crunchy vegetables*

## VIANDES

Suprême de poulet fermier moelleux farci aux morilles, moelleux de pommes de terre aux saveurs des sous-bois, sabayon au Petit Chablis, jus parfumé à l'estragon	26 €
<i>Tender farmer chicken supreme stuffed with morels, soft potatoes with undergrowth flavors, Petit Chablis sabayon, tarragon-flavored jus</i>	
Filet d'agneau rôti aux aromates, macaronis gratinés au vieux parmesan, crème de poivrons et ris d'agneau caramélisés, jus au romarin	34 €
<i>Roasted lamb fillet with herbs, macaroni with old parmesan, Cream of peppers and caramelized lamb sweetbreads, rosemary jus</i>	
Entrecôte charolaise 400 g, frites maison	35 €
<i>Charolais steak 400 g, homemade fries</i>	

## FROMAGES

Assiette de fromages secs	9,00 €
Fromage blanc fermier (GAEC Lapray, Martigny le Comte)	5,50 €

## LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

9€

Tarte chocolat noir intense de chez Valrhona, noix de Pécan

*Intense dark chocolate from Valrhona and pecan tart*

Dôme vanille, insert crémeux basilic, confit de fraises

*Vanilla dome, creamy basil insert, strawberry confit*

Parfait glacé pamplemousse, crème citron, crumble de spéculos

*Frozen grapefruit, lemon cream, speculoos crumble*

## NOS COUPES

**Glaces** : vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel beurre salé,

Rhum raisin, café, coco

**Sorbets** : cassis, citron, fruits de la passion, framboise

3 boules	6,50 €
2 boules	4,50 €
1 boule	2,50 €

## MENU ENFANT (- 12ANS)

Plat + fromage ou dessert selon produits frais	12€
--	-----