

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

- Gaspacho de petits pois / burrata / huile d'olive Leblanc 15€
Pea gazpacho / burrata / Leblanc olive oil
- Jarret de bœuf charolais confit / foie gras/ artichaut /
pickles d'oignons rouges / condiment persil 16€
Confit Charolais beef shank/ foie gras / artichoke / pickled red onions / parsley condiment
- Mousseline de daurade royale aux coques,
variation de fenouil, crème de coquillages au curry 16€
Sea bream mousseline with cockles, fennel variation, curried shellfish cream

PLATS

- Risotto de légumes printaniers 18€
Spring vegetable risotto
- Dos d'églefin au beurre de fèves, risotto Arborio aux poulpes
et pois gourmands, sabayon d'ail des ours, fumet au lait de coco acidulé 26€
*Haddock fillet with broad bean butter, Arborio risotto with octopus and snow peas,
wild garlic sabayon, coconut milk broth fish fumet*
- Longe de veau rôtie, crumble de lard paysan, julienne de légumes printaniers
en feuille de chou pack Choï, crémeux de carottes, jus court aux morilles 28€
*Roasted veal loin, country bacon crumble, julienne of spring vegetables in pak choi leaves,
creamy carrots, morel jus*
- Entrecôte charolaise 300 g, frites maison 35€
Charolais steak 300 g, homemade fries

FROMAGES

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

LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

Entremets chocolat « Dulcey » de chez Valrhona, crème brûlée noix de Pécan, financier noisette	9,00 €
<i>Valrhona "Dulcey" chocolate entremets, crème brûlée Pecan nuts, hazelnut financier</i>	
Dôme vanille de Madagascar, crémeux citron kalamansi, confit de fraise, biscuit moelleux madeleine	9,00 €
<i>Madagascar vanilla dome, calamansi lemon cream, Strawberry confit, soft madeleine biscuit</i>	

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	15 €
--	------