

# La Carte

## Entrées

Salade feuilles de saison aux croûtons	8.00
Rouleau croustillant d'asperges et saumon confit au gingembre	16.00
Tartare de filet de bœuf au couteau aux saveurs classique ou orientale	
En entrée avec toast	24.00
En plat avec frites	38.00
Terrine de foie gras confit sur confiture de figues séchée gelée de vin doux	
En entrée	22.00
En plat	34.00
Escabèche de dorade au citron vert et caviar d'aubergine Chips de parmesan	19.00
Tartare de thon rose à la rhubarbe, huile de citrus sur Lit de mousse de pois chiche provençale	19.00

## Potages

Cristal de poissons et crevettes géantes à la citronnelle	14.00
Mousseline de pois vert à la menthe et désossé de grenouilles	14.00

## **Nos poissons du moment**

Filets de perche sautés meunière au beurre citronné 38.00

Dos de maigre snacké sur lit d'asperges vertes 34.00  
Sauce hollandaise

Tataki de thon rose grillé au poivre sur crème de chèvre affinée 36.00

## **Fantaisie végétarienne**

Risotto aux champignons des bois et farandole de légumes 28.00  
Chips de parmesan

## **Nos viandes de la plancha ou mijotés**

Tournedos de bœuf snacké aux morilles 52.00

Souris d'agneau confite en cuisson douce à l'ail confit 36.00  
Tomate séchée, fève des marais et  
Dés de féta

Tagliatelles fraîches aux dès de filet de bœuf au pinot noir 36.00  
Jus de veau aux shiitakes

Ris de veau croustillant sur risotto aux parfums de truffes 38.00

Tous nos plats principaux sont accompagnés d'une mosaïque de légumes

## Nos desserts

Sélection de fromages	
1/2 Portion	9.00
Portion	18.00
Soupe de fraises-rhubarbe au Grand Marnier	14.00
Mini tiramisu à ma façon	
Café gourmand au gré du moment	14.00
Crème brûlée pistache et petits fruits du moment	12.00
Pavlova de fraises Romanov à la liqueur de cassis	12.00
Sorbet framboise	

Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir des Substances allergènes, veuillez nous informer avant commande de vos allergies ou intolérances de telle façon à pouvoir vous conseiller les mets compatibles de notre carte.

# Menu gourmand de l'épée

Mise en bouche gourmande

\*\*\*\*\*

Tartare de thon rose et foie gras de canard aux amandes

\*\*\*\*\*

Mousseline de pois vert à la menthe et noix de St Jacques

\*\*\*\*\*

Côte de maigre poêlée sur lit asperges verte  
Sauce hollandaise

\*\*\*\*\*

Moment givré noix -Jack Daniels

\*\*\*\*\*

Duo de veau sur risotto aux parfums de truffes

\*\*\*\*\*

Pavlova de fraises Romanov à la liqueur de cassis  
Sorbet framboise

Menu Complet 98.00

Menu sana poisson 82.00

Le Menu sera servi jusqu'à 12h30 et le soir 20h15 afin de pouvoir l'apprécier dans les meilleures conditions