



**LA CARTE (SOIRS, WEEK-ENDS ET JOURS FERIES)
FORMULE ENTREE/PLAT/DESSERT A 34,90€**

Tartare de Gambas sauvages aux Pomelos et Guacamole	11,90€
Emietté de Saumon mi-cuit, Avocat et Crème citronnée	10,90 €
Crèmeux de Brillat Savarin au Romarin, confit d'Oignons aux Tomates vertes	10,90€



Saumon mi-cuit en basse température, sauce yaourt et brochette de Carotte confite	18,90 €
Suprême de Volaille façon Gaston Gérard, Pommes de Terre mousseline et croquant de Comté AOC	17,00€
Picanha de Boeuf, crème de Mont d'Or AOP et sa gaufre de Pommes de Terre	20,50€
Noix de St Jacques pôelées, crème de Choux, Muscade et Thym, jus de Veau à l'Ail noir (supplément 3€ en menu)	21,90€



Poire pochée au chocolat Caraïbes, pointe d'Amande et fève de Tonka	10,90€
Chou craquelin au beurre de Biskélia, mousse Chocolat blanc et éclats de Caramel	12,90 €
Assiette de Fromages de nos régions (Fromage de Citeaux, Brillat Savarin, Comté AOC 6 mois)	11,90 €
Sponge Cake au Caramel et son smoothie Banane Vanille	9,90€