



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

**LES ENTREES**

Œufs bio coulants, crème d'Asperges au Bacon, Morilles snackées et croûtons aillés	11,50€
Tartare de Gambas sauvages aux Pomelos	11,90€
Céviche de Saumon Ecossais aux Légumes croquants « à ma façon »	10,90€
Crèmeux de Brillat Savarin au Romarin, confit d'Oignons aux Tomates vertes	10,90€

**LES PLATS**

Dos de Cabillaud en croûte de Cacahuètes et Coriandre, risotto Vanille de Tahiti et jus fumé au Bacon	18,50 €
Noix de St Jacques poêlées, crème de Chou Muscade et Thym, jus de Veau à l'Ail Noir	21,90 €
Suprême de Volaille façon Gaston Gérard, Pommes de Terre mousseline et croquant de Comté AOC	17,00 €
Brochette de gigot d'Agneau mariné à l'Origan, tapenade de mon enfance et gaufre de Pommes de Terre	19,50 €
Médailon de Veau, jus corsé aux Trompettes de la Mort, pressée de Céleri	19,50 €

**LES FROMAGES ET DESSERTS**

Poire pochée chocolat Caraïbes, pointe d'Amande et fève de Tonka	12,50 €
Chou craquelin, beurre de Biskélia, mousse chocolat blanc, éclats de Caramel	11,90 €
Tarte revisitée Citron vert et Framboises sur son sablé gourmand	10,50 €
Sponge Cake Caramel, éclats de fève de Tonka, Caramel et smoothie	9,90 €
Assiette de Fromages de nos régions (3)	12,90 €