

CARTE

|  |  |
| --- | --- |
| A PARTAGER OU PAS Planche de jambons : Cecina de bœuf, jambon noir de Bigorre  ENTREES   | 20 €  |
| Crème de chou-fleur rôti aux épices orientales, œuf parfait, huile d’olive  | 16,5 € |
| Gravelax de truite, asperges vertes, cervelle de canut, œufs de truite |  18 €  |
| Noix de Saint Jacques poêlées, lard fumé, noisettes et citron vert | 19,5 € |
|  Crème d’ail, escargots poêlés, cresson, croûtons au beurre clarifiéPLATS   |  18 € |
| Pavé de maigre, carottes au curry, artichaut poivrade, sauce hollandaise |  28 €  |
| Cabillaud, asperges blanches brûlées, gastrique à l’orange, compotée de kale  | 29 €  |
| Gnocchis maison, concassé de tomates, crème de cresson, cecina, croûtons au beurre clarifié | 27,5€ |
| Quasi de veau rôti, escalope d’oignon, concassé de tomates, céleri branche glacé, jus de veau  | 33 €  |
| Filet de pintade basse température, crème de céleri beurre noisette, fèves à la menthe, betterave jaune  FROMAGE & DESSERTS   | 29 €  |
| Assiette de fromage & salade   | 9 €  |
| Tarte au citron meringuée   | 12 €  |
| Tout chocolat, crème anglaise au kumkwat |  12 € |
|  Riz au lait marmelade d’orange, réglisse, cardamone, kumkwat confit, zestes de citron vert  |  12 €  |