

*L'instant Gourmand*

# La Carte

élaborée par le Chef Nicolas Menut

## Les entrées

Tartare de légumes et fromage frais	8,00€
Tataki de saumon au sésame, choux en rémoulade au wasabi	9,00€
Feuilleté de caponata, oeuf mollet, jus de piquillos	11,00€
Carpaccio de daurade royale, poivre vert et citron confit	12,00€
Royale d'asperges et salade croquante de pointes d'asperges vertes	10,00€
Foie gras mi-cuit maison, réduction balsamique au piment d'Espelette	18,00€

## Les plats

Bouille de sébaste	20,00€
Parmentier de confit de canard, salade de pousses, caramel d'épices	20,00€
Linguines, jus safrané aux coquillages et gambas rôties	26,00€
Filet de bar rôti, ragoût de lentilles corail, oignons nouveaux, crème aux oeufs de hareng fumé	27,00€
Tigre qui pleure, légumes sautés aux épices et sauce soja	26,00€

## Les desserts

Tartelette et crémeux aux agrumes, meringues et Pomelos	8,00€
Crème brûlée, combawa et nuage coco	9,00€
Pavlova aux fruits rouges	10,00€
Mi-cuit chocolat noir, glace vanille, tuile caramel	10,00€
Assiette de fromages affinés	7,00€
Café Gourmand	8,00€
Thé gourmand	8,00€

### *La formule du midi* 21,50€

Du mardi au vendredi, hors jours fériés

Entrée/plat **ou** plat/dessert

À choisir parmi les 2 premières propositions de chaque liste

### *Le menu Enfant* 14,50€

Boisson au choix

Fish and chips ou steak haché Frites

2 boules de Glace