

# La Carte

élaborée par le Chef Nicolas Menut

## Les entrées

Tataki de saumon mariné à la betterave, pickles de légumes et croûtons	10,00€
Oeuf mollet, piperade au chorizo, coulis de Piquillos	10,00€
Cannelloni d'aubergine, crème de chèvre, pignons grillés, huile au paprika fumé	11,00€
Bulles de poisson et crevettes, crème citronnée aux herbes et câpres	12,00€
Déclinaison de choux-fleurs crus et cuits, crémeux au curry	11,00€
Foie gras mi-cuit maison, réduction de balsamique au piment d'Espelette	18,00€

## Les plats

Filet mignon de porc, sauce orange et cumin, purée de patate douce	21,00€
Pavé de poisson rôti, vierge de légumes, fenouil confit aux aromates et olives	21,00€
Filet d'espadon à la Dieppoise, tagliatelles de légumes	25,00€
Ris de veau croustillant, caramel d'épices, poire, navets et grenailles	27,00€
Filet de boeuf Charolais, sauce Bordelaise, échalotes confites, grenailles et champignons des bois	29,00€

## Les desserts

Barquette caramel, poires caramélisées, noisettes et amandes grillées	9,00€
Panacotta rhum/vanille, mangue et passion au citron vert	10,00€
Pavlova aux fruits rouges, crème à la liqueur de fraises des bois	12,00€
Mi-cuit pur chocolat, glace vanille, tuile caramel	11,00€
Assiette de fromages affinés	9,00€
Café ou Thé gourmand	8,00€

*La formule du midi* 22,50€

**Entrée/plat ou plat/dessert**

Du mardi au vendredi, hors jours fériés  
à choisir parmi les **deux premières propositions**  
de chaque liste

*Le menu Enfant* 14,50€

**1 boisson au choix**  
**Fish and chips ou steak haché Frites**  
**2 boules de glace**