

# CARTE

## ENTRÉES

### Artichaut confit à l'huile d'olive - 17€

Crème de pois chiches citronnée, câpres, herbes fraîches

### Rose de betteraves confites - 18€

Fromage de chèvre en plusieurs textures, crumble salé, légère vinaigrette à la framboise

### Focaccia tiède maison - 18€

Burrata crémeuse, asperges vertes grillées, pistache torréfiée, citron confit

### Langoustine crue, finement tranchée - 24€

Vinaigrette délicate au jalapeño, tuile de bisque, pickles de saison

## PLATS

### Timbale de sedanini - 25€

Ragoût de céleri rave, épinards, petits pois, parmesan affiné 24 mois, noisettes torréfiées

### Friture de gambas, calamars et légumes - 35€

Aïoli au citron vert

### Épaule d'agneau roulée, cuisson lente - 32€

Jus réduit aux herbes, purée de carotte au cumin, pommes grenaille rôties

### Filet de veau en croûte façon Wellington - 80€

Garniture de saison du chef

*Plat à partager pour 2 personnes*

## FROMAGE

### Assiette de 5 fromages de la région - 14€

Pain aux fruits

## DESSERTS

### Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 10€

Fraises fraîches, estragon, huile d'olive fruitée

### Financier à la noisette - 10€

Espuma au miel de forêt, glace yaourt

## MENU DEGUSTATION

Servi pour l'ensemble de la table

### Langoustine crue, finement tranchée

Vinaigrette délicate au jalapeño, tuile de bisque, pickles de saison

\*\*\*\*\*

### Rose de betteraves confites

Fromage de chèvre en plusieurs textures, crumble salé, légère vinaigrette à la framboise

\*\*\*\*\*

### Artichaut confit à l'huile d'olive

Crème de pois chiches citronnée, câpres, herbes fraîches.

\*\*\*\*\*

### Épaule d'agneau roulée, cuisson lente

Jus aux herbes, purée de carotte au cumin, grenailles rôties.

\*\*\*\*\*

### Crème brûlée Madagascar

Fraises fraîches, estragon, huile d'olive fruitée.

**Menu - 79€**

## MENU ENFANT - 14€

### Filet de volaille, pommes de terre du chef

et

### Sorbets & glaces artisanales au choix :

Vanille - Chocolat - Framboise - Citron

Origine viandes : La Ferme de Clavisy - FRANCE

Origine légumes : Epicerie Paysanne - FRANCE

Merci de nous faire savoir vos allergies et intolérances avant la prise de commande.

Tous nos prix sont TTC.



Vegetarien



Sans lactose



Sans gluten



Vegan