

**Carte  
Automne Hiver**



**Carte  
Automne Hiver**

- ENTRÉES -

<b>Le saumon :</b> <i>En gravlax, blini encre de seiche, vinaigrette sésame gingembre</i>	16,00 €	☰
<b>Le chevreuil :</b> <i>En pâté croûte, noisettes, cranberries, purée et jus de chou rouge</i>	16,00 €	☰
<b>La Saint-Jacques :</b> <i>En coquille, panais, poireaux et citron confit, sauce Noilly Prat</i>	18,00 €	☰
<b>Les oursins :</b> <i>Avec bonbon de betterave, sablé parmesan, chioggia, houmous soja betterave et graines de soja torréfiée</i>	17,00 €	☰

- PLATS -

<b>La barbue :</b> <i>Crème d'étrilles, igname frite, épinards frais</i>	29,00 €	☰
<b>Le rouget :</b> <i>Snacké, tatin d'endives, beignets de pois chiche</i>	26,00 €	☰
<b>Le boeuf :</b> <i>Joue de boeuf de la ferme de Challouet, truffe, rigatonis farcies</i>	28,00 €	☰
<b>L'agneau :</b> <i>Selle de Lozère, girolles et salsifs, croûte de Cantal</i>	27,00 €	☰

- FROMAGE -

<b>Trilogie de fromages.</b>	8,00 €	☰
------------------------------	--------	---

- DESSERTS -

<b>Le chocolat</b> (à commander en début de repas) : <i>En soufflé, petites madeleines</i>	9,00 €	☰
<b>Le marron :</b> <i>Entremet, crèmeux Earl Grey, sablé châtaigne</i>	9,50 €	☰
<b>L'ananas :</b> <i>En burger, ganache ivoire vanille, ketchup mangue</i>	9,00 €	☰
<b>Le Biscuit rose :</b> <i>Façon pain perdu, siphon, sorbet litchi maison</i>	9,00 €	☰

- Prix Nets -