

## Notre Carte

### Entrée

- Le Thon Rouge** 13€  
*Tatakï au satay, petits pois, concombre et menthe*
- L'Œuf de poule** 14€  
*Crèmeux de chou-fleur, condiment noisette, émulsion chorizo*
- Le Maquereau** 16€  
*En ballotine, escabèche, déclinaison autour du kïwi*
- Le Foie Gras** 19€  
*Mi-cuit, origami de mangue, brioche tiède*

### Plat

- Le Risotto** 22€  
*Carnaroli, asperges vertes et cappuccino de morilles*
- La Volaille** 26€  
*En deux façons, suprême poêlé et cuisse confite en tourte  
Crèmeux de chou frisé fumé, jus au thym*
- L'Agneau** 29€  
*En deux façons, la noisette rôtie et l'épaule confite, déclinaison autour de l'artichaut*
- Le Bar** 27€  
*Filet cuit sur peau, fricassée de légumes du moment, bouillon gingembre et citronnelle*
- La Lotte** 30€  
*Confite au beurre de mandarine, déclinaison autour du salsifis*
- Fromage**
- Notre plateau de Fromages** 12€  
*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs*
- Le Saint Félicien** 10€  
*Servi tiède, miel et condiments mendiant, accompagné de ses mouillettes*

### Dessert

- L'Exotique** 8€  
*« Finger » passion et coco, éclats de chocolat et sorbet mangue*
- Le Gingembre** 10€  
*Batônnets de glace gingembre, crumble  
Pâte de fruits au citron vert et coulis acidulé*
- Le Chocolat** 8€  
*Tartelette Dulcey en deux texture, glace amande*
- Le Paris-Brest** 10€  
*Noisettes caramélisées et givre de citron*

## *Menu du terroir*

*Entrée-plat-dessert ou fromage 38 €*

*Entrée-plat-fromage-dessert 45 €*

### *L'Œuf de poule*

*Crèmeux de chou-fleur, condiment noisette*

*Emulsion chorizo*

*ou*

### *Le Thon Rouge*

*Tataki au satay, petits pois*

*Concombre et menthe*



### *La Volaille*

*En deux façons, suprême poêlé et cuisse confite en tourte*

*Crèmeux de chou frisé fumé, jus au thym*

*ou*

### *Le Bar*

*Filet cuit sur peau, fricassée de légumes du moment*

*Bouillon gingembre et citronnelle*



### *Le Saint Félicien*

*Servi tiède, miel et condiments mendiant*

*Accompagné de ses mouillettes*

*ou*

### *Le Plateau de Fromages*

*(Supplément 5€)*



### *L'Exotique*

*« Finger » passion et coco*

*Eclats de chocolat et sorbet meringue*

*ou*

### *Le Chocolat*

*Tartelette Dulcey en deux textures*

*Glace amande*

## *Menu Dégustation*

55€

*Servi du mardi au vendredi de 19h à 21h  
Servi le samedi de 12h à 13h et de 19h à 21h*

### ***Le Foie Gras***

*Mi-cuit, origami de mangue  
Brioche tiède*



### ***Le Maquereau***

*En ballotine, escabèche  
Déclinaison autour du kiwi*



### ***L'Agneau***

*En deux façons,  
La noisette rôtie et l'épaule confite  
Déclinaison autour de l'artichaut, jus corsé*



### ***Le Plateau de Fromages***

*(Supplément 5€)*



### ***Le Paris-Brest***

*Noisettes caramélisées  
Givre de citron*