

# La Carte

## Les Entrées

Bruschetta façon raclette et moutarde à l'ancienne	8.50€
Velouté de butternut, chèvre et pain grillé	8.00€
Foie gras maison, gelé au vin chaud, poire légèrement poivrée au Sichuan et pain d'épices	14.50€
Ravioles de champignons et mozzarella, crème de maïs et pop-corn	13.50€
Hadock fumé, poireaux vinaigrette et émulsion de pomme de terre	13.00€

## Les Plats

Filet de volaille pané, carottes glacées et sauce curry	14.00€
Cabillaud, purée de vitelotte et sauce vierge au citron vert	15.00€
Saint Jacques, salsifis et lard fumé, émulsion à la vanille	22.00€
Entrecôte de bœuf Normande, potatoes maison et ketchup maison	18.50€
Carré d'agneau, champignons et légumes de saison, jus d'agneau au miel de châtaignier	18.00€

## Les Desserts

Planchette de fromages et petite salade	10.00€
Tarte aux pommes, noix et caramel beurre salé	7.50€
Poire crue et cuite, amandes et noisettes caramélisées, glace à la mélisse	8.50€
Clémentine Corse et coriandre, sorbet mandarine	9.00€
Crèmeux à la fève de tonka, biscuit fin de chocolat, chantilly moka et glace café	9.50€
Brownies chocolat et chantilly pistache	7.00€
Café gourmand	10.00€

N'hésitez pas à nous demander de consulter la liste des produits allergènes présent dans nos plats, disponible à l'accueil.

Tous nos prix sont net et service compris.