

# ***LA CARTE***

Prix TTC

## **ENTREES**

Betterave au four, coulis vinaigré, fromage frais aux herbes fraîches	11,00€
Poireaux ravigoté, sauce façon thaï, truite marinée	12,50€
Crème de champignons, œuf parfait, émulsion au lard fumé	12,00€
Tartare de thon albacor, avocat, légumes en pickles	14,00€

## **PLATS**

Quasi de veau cuit doucement, mousseline de céleri rave, copeaux de légumes croquants	22,50€
Volaille fermière, pomme de terre grenaille, échalote, condiment oignon cibette	21,00€
Dorade royale, fine purée de brocolis, endives braisées	19,50€
Assiette de légumes de saison	16,00€

## **DESSERTS**

Ma tarte tatin	7,50€
Dessert tout chocolat	8,00€
Tiramisu exotique	7,00€
Glaces et Sorbets artisanales, tuiles aux amandes	7,00€

MENU Enfant : Sirop – Plat – Dessert 12,00€

MENU du Chef valable pour toute la table : 5 plats 42,50€

Nos prix sont TTC – Service Compris