

# LA CARTE DU VASSELLOT

## ENTRÉES

Escalope de foie gras poêlée, crémeux de topinambours à la truffe, tartare de poire au kasha et pain grillé, jus de cochon fumé - **13€**

Tartelettes de sarrasin et Saint-Jacques, tombée de poireaux au miso et saucisse aux algues, espuma de barde - **12€**

Cannellonis de courge aux champignons et légumes du moment, crème aux épices cajun, vierge noisette-céleri et scamorza - **10,50€**

## PLATS

Feuilleté de lapin à la royale, butternut grillée au feu de bois, châtaignes et cromesquis de pomme de terre à la truffe - **24€**

Cabillaud aux algues, patate douce confite au soja et kimchi, salade de chou rouge et wakamé, bouillon de légumes au kimchi - **22,50€**

Chou farci aux légumes du moment, tombée de champignons, crumble parmesan-amande et crème au paprika fumé - **20€**

## DESSERTS

Sabayon au champagne gratiné aux fruits de saison, pickle de grenade et sorbet passion - **11€**

Croustillant chocolat-orange, crème anglaise à la vanille de Madagascar et noisettes caramélisées - **11€**

Assiette de fromages de la fromagerie Vasselot - **10,50€**