

LA CARTE DU SOIR

ENTRÉES

La moule-frites du Vasselot
Tartare de moules marinières aux herbes fraîches,
pomme de terre croustillante et écume de marinière
au chorizo — 11 €

Tataki de bœuf, sauce chimichurri
et déclinaison de pois chiches au sésame — 12 €

Spaghetti végétal de courgette, crème de poivrons rôtis
aux épices barbecue et fêta enrobée de sésame — 11 €

PLATS

Magret de canard grillé sur peau, cromesquis de canard
confit, mais grillé, mousseline de lentilles corail à l'ail noir
et sauce barbecue à la prune — 23 €

Poulpe laqué au vincotto, espuma d'oignon et fêta,
mousseline de pommes de terre aux algues et crumble
de spianata — 23 €

Aubergine frite, tapenade d'olives, poivron confit,
pesto au basilic et parmesan râpé — 21 €

DESSERTS

Cheesecake abricot-romarin, biscuit praliné
et glace maison à l'abricot et au romarin — 11,50 €

Croquant chocolat-vanille grillée,
crumble au cacao et glace maison au sarrasin — 12 €

Assiette de fromages
de la fromagerie Fromagerie Vasselot — 11 €