

## LA CARTE

Menu : Mise en bouche, Entrée, Plat et Dessert à 36€ \*

\* A préciser en début de commande

> Eau Plate micro-filtrée comprise

> Eau Gazeuse micro-filtrée 2€ par bouteille

### Entrées :

- Gaspacho de courgettes / Brousse / Olives noires, cébette et tomates confites / Croûtons 10€
- Tartare de Bœuf d'Aubrac au Shiso / Vinaigrette Asiatique / Mayonnaise au Miso / Citron lime / Coriandre Vietnamiennne 12€
- Fraîcheur de Poulpe au citron confit et à l'ail / salsa verte / tomates cerises 12€

### Plats :

- Assiette Végétarienne 18€
- Tataki de Thon / Caviar de courgettes / Sauce vierge de légumes du soleil / Pesto menthe et coriandre ( PLAT SERVI FROID ) 22€
- Quasi de Veau de Lozère / Purée de pommes de terre au basilic / Chorizo ibérique / Légumes de saison / Jus corsé au paprika fumé 22€

### Desserts :

- Assortiment de Fromages / Chutney aux fruits secs 9€
- Vacherin aux fruits jaunes et verveine Aztèque / Sorbet pêche de vigne / Chantilly 10€
- Variation autour du chocolat noir « Valrhôna » et des fruits rouges au poivre de Tasmanie / Streuzel cacao / Sorbet framboise 10€

- *Formule du midi \* (consulter ardoise)*  
*\* Hors Week-end et jours fériés*

- Liste des allergènes sur demande

En cas d'allergies, veuillez nous en informer lors de votre commande.

*Prix Nets service compris*