

# AU JARDIN DE MONTBLANC

## *A Grignoter avec l'apéritif :*

Assiette de jambon Cebo Ibérique 100 Grammes	18€
Croquettes maison de fromages affinés (comté/emmental)	6€ les 3 croquettes
Croquilles d'escargots persillés	5€ les 6 escargots

## *Entrées*

Ravioles de foie gras poêlé, duxelle de champignons, sauce poulette à l'estragon	11€
-	
Gravlax de saumon aux agrumes, asperges vertes & chantilly à l'aneth	11€
-	
Bœuf Wagyu snacké & salade thaï	11€
-	
Terrine de foie gras de canard, chutney d'oignons rouges & toasts	14€

## *Plats*

Presse Ibérique grillée et filet mignon cuit basse température, jus court, écrasé de pomme de terre & tarte tomate/moutarde	25€
-	
Agneau confit en feuille de brick, risotto crémeux au ras el-hanout & jus à la figue	23€
-	
Lamelle d'encornet géant en persillade, confiture aigre douce pimentée , frites & panais	20€
-	
Mi-cuit de Thon rouge de Méditerranée, tagliatelles aux légumes de saison, sauce vierge	25€
-	
Gambas flambées au pastis, risotto crémeux au parmesan & bisque	21€

Prix TTC, service compris



### *Desserts*

Cœur coulant chocolat noir, glace vanille (12min de cuisson, à commander en début de repas)	8€
-	
Nougat glacé à la nougatine pistache & amande	8€
-	
Crème brûlée vanille	8€
Fraises Dream, palet pignons de pin caramélisé & chantilly mascarpone	8€
-	
Assortiment de glaces Gelato di Natura (glaces artisanales Italiennes) 1Boule 4€ - 2Boules 6€ - 3Boules 7€ (vanille, pistache, café moka, caramel beurre salé, pomme verte, chocolat noir, mangue, fraise, citron) servi avec de la chantilly mascarpone	
-	
Assortiment de 4 fromages affinés	8€

Prix TTC, service compris