

# *Notre carte :*

## *Entrées :*

*Petit pot (90 gr) de foie gras maison, confiture de figue et ses toasts. 16 €*

*Œuf cocotte périgourdine et ses mouillettes au jambon 10 €*

*Thon rouge et truite mariné façon scandinave, caviar de hareng sur lit de salade, fromage de chèvre frais aux herbes et vinaigrette de wasabi. 13 €*

*Rondin de tapas à partager, ou pas !! (Foie gras, chorizo Bellota, jambon de Parme, tomme de Savoie et fromage basque) 17 €*

## *Plats :*

*Souris d'agneau cuite lentement laqué miel thym, boulgour d'herbes et légumes, jus corsé saveur orientale. 21 €*

*Magret de canard sauce aux myrtilles et mousseline de patate douce vanillée 22 €*

*Entrecôte de chez Marassé, beurre d'herbe accompagné de ses frites maison et salade verte. (Environ 300 gr) 22 €*  
*En supplément. (7.50 € les 100 gr.)*

*Poisson du marché selon arrivage.*

*Tous nos prix sont TTC. Service compris.*

## *Desserts : 7 euros*

*Comme un air d'Opéra, crémeux fève de tonka, chocolat dulcey, ganache monté au café et grain de praliné.*

*Mi-cuit chocolat et sa crème anglaise chocolat blanc dulcey fève de tonka et glace maison au choix.*

*Tarte Tatin et sa glace vanille maison.*

*Notre Baba arsouillé au vieux rhum Clément VO à la dernière minute et sa chantilly mascarpone.*

*Tous nos desserts sont faits maison.*

*Tous nos prix sont TTC. Service compris.*