

# - La Table Ronde -

*Maîtres Restaurateurs*

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **30€**

Entrée + Plat + Dessert **35€**

## Les Entrées - 18€ -

### - Le Foie Gras de chez Mr Morille (79) -

Préparé et cuit par nos soins / Liqueur Amarande / Voile Vouvray / Pickles raisin

### - Le Canard -

Tartare de magret / Ossau Iraty / Noisettes torrifiées / Vinaigrette sésame - Prune Umeboshi / Condiment ail noir - soja

### - Les Croquettes -

Farce potimarron - Vieux Comté / Crème carotte - cumin / Chantilly Vieux Comté

## Les Plats - 23€ -

### - Le Bœuf -

Choix du Chef / Pommes Grenailles

### - Le Poisson -

Selon arrivage / Millefeuilles de Courges

### - L'Agneau -

Médailon d'épaule confite aux épices douces / Pistaches / Moutarde de Lençloître (86) au curry / Jus d'agneau / Pommes Grenailles

### - Le Végé -

Millefeuilles de Courges / Pommes Grenailles

## Les Desserts - 10€ -

*Les desserts sont à commander en début de repas.*

### - Le Fromage -

Le Chariot / Confiture de Ma Maman

### - Mon Paris Brest -

Choux craquelin cacahuète - noisette / Crème praliné noisette - cacahuète / Insert croustillant

### - La Brioche Perdue -

Brioche Maison / Lait de Poule amande / Caramel beurre salé / Glace lait d'amande du Palais de la Glace (37)