

## LA CARTE DU VASSELLOT

## ENTRÉES

Pressé de pomme de terre à l'andouille de Guémené, espuma de sarrasin, compotée d'oignons au vinaigre de pomme et moutarde de Meaux - **12,50€**

Gravlax de saumon Label Rouge aux agrumes, avocat grillé au barbecue, vinaigrette passion et piment d'Espelette, pickles de grenade - **12€**

Spaghetti végétale de butternut, œuf mollet frit au cajun, bouillon de légumes, émulsion à l'estragon - **10€**

## PLATS

Quasi de veau basse température au saveur vitello tonnato, déclinaison de céleri, tombée de champignons et jus réduit de veau - **24€**

Dos de cabillaud en croûte de sarrasin, mousseline de pomme de terre vitelotte, pastilla de légumes et coulis d'épinards - **22,50€**

Tempura de chou-fleur au paprika fumé, salade de chou rouge au kimchi, houmous à l'ail noir, condiment wasabi - **20€**

## DESSERTS

Sablé breton à la vanille, compotée de pomme et pomme caramélisée, espuma caramel au beurre salé, crémeux vanille - **10,50€**

Blinis au chocolat 64 %, diplomate vanille et matcha, chouchou de cacahuètes, et praliné noisette - **11€**

Assiette de fromages de la fromagerie Vasselot - **11€**