

## CARTE DU PRINTEMPS

**MENU 38€** : entrée + plat + fromage ou dessert

**MENU 43€** : entrée + plat + fromage + dessert

### ENTRÉES :

-Disque nordique, mousse d'artichaut, fenouil craquant, feta, jambon grillé, graines de moutarde et condiment balsamique vin rouge ail et échalote 18,00€

-Asperges tièdes, chantilly fumée, jaune d'oeuf confit et topping de noix de pécan. 18,00€

- Eclair craquant aux graines de lin, mousse et gravlax de saumon, citron caviar, crumble à l'aneth et sauce Barbe Noir. 19,00€

### PLATS :

-Surprise de boeuf servie rosée, jus réduit, beurre composé à la pourpre de Charroux, oignon rôti au thym et gaufrettes. 26,50€

-Poisson rôti sur peau selon arrivage, écume de cresson, carottes glacées et écrasé de pommes de terre vitelotte. 26,50€

- Rougail de saucisse, manchon de canard du Domaine de Limagne gratiné, petit épeautre crémeux Savora, estragon 26,50€

### FROMAGES :

-Terrine fromagère du Chef et sa gelée de vin rouge vanillée à la badiane. 8,50€

-Saint nectaire fermier affiné sur paille et sa gelée de vin rouge vanillé à la badiane. 8,50€

-Fromage blanc de chèvre « maison Loquet ». 7,50€

### DESSERTS :

-Tranche d'ananas fondante, boule glacée au yaourt, croquante au pralin. 10,50€

-Tiramisu chocolat au lait minute, sablé concassé, billes et sauce chocolat. 10,50€

-Finger fraise, biscuit amande aux agrumes et sa fraise confite. 10,50€

