

# Menu du Moment

## ENTRÉES

- Tartare de Chorizo et tomates séchées, crème de Maïs. 11,00€
- Pain Perdu salé, crème de fromage frais et Saumon Fumé. 12,00€
- Velouté de Champignons, Copeaux de Champignons de Paris, feuilleté Pavot 9,00€
- Asperges, Mayonnaise légère aux herbes, oeuf parfait 13,00€

## PLATS

- Faux Filet de Boeuf ( Champagne Ardennes ), sel et poivre fumé. confit d'échalotes, frites et salade 25,00€
- Pluma de Cochon français, jus de viande et carottes épicées lentilles corail, épeautre et légumes 23,00€
- Lotte Rôties, crème d'Agrumes et Flan de courgettes 27,00€
- Ravioles d'Asperges et Mascarpone, crème d'asperges vertes Bressaola 20,00€
- Cordon Bleu à la Fourme d'Ambert, Purée Truffée 22,00€

## DESSERTS 9,00€

- Tartelette Chocolat 70% et Noix de Coco
- Moelleux Ananas, sorbet framboise et coulis exotique
- Mi Cuit Caramel beurre salé, syphon fromage blanc
- Le Crémeux Cacahuètes