

# La Carte

du 18 & 19 juillet 2025

## Entrées

- Tataki de thon au sésame, crémeux céleri et vierge de légumes
- Toast de chèvre chaud lardé
- Foie gras mi-cuit maison au cognac, pain toasté et confit d'oignons +4€

## PLATS

- Cuisse de canette braisée, jus corsé
- Pavé de boeuf grillé, sauce vigneronne
- Filet de merlu en crumble de chorizo

*Les plats sont accompagnés d'un assortiment de légumes : mousseline de légumes, poêlée forestière, pommes de terre grenailles et courgettes rôties.*

## DESSERTS

- Cannelé façon profiteroles
- Abricots rôtis et crus, crème mascarpone et biscuit sablé
- Café ou thé gourmand
- Variétés de fromages au plateau

**Entrée+plat // Plat+dessert 25,00€**

**Entrée+plat+dessert 30,00€**

### Menu enfants (-12ans)

Saumon en deux façons **ou** Feuilleté ris de veau

Dos de poissons et crumble chorizo **ou** Pièce de boeuf

Abricots, mascarpone et biscuit **ou** Bâtonnet cacao cookie

**Entrée+Plat//Plat+Dessert 11€**

**Entrée+Plat+Dessert 13€**