

# Entrées

## Poulpe

Salade de poulpe, rouille, légumes de saison et salade de fenouil \_\_\_\_\_ 12€

## Petit pois

En crémeux, espuma noix de coco et citron vert, sauce vierge de légumes verts \_\_\_\_\_ 12€

# Plats

## Assiette végétarienne

Varie selon la saison \_\_\_\_\_ 19€

## Poisson de pêche selon arrivage

Riz noir vénéré, légumes croquants à l'huile de sésame et sauce teriyaki \_\_\_\_\_ 23€

## Veau de Lozère

Mousseline de pommes de terre au pesto d'ail des ours, légumes de saison, jus de veau intense \_\_\_\_\_ 23€

# Desserts

Assortiment de fromages \_\_\_\_\_ 11€

## Fontainebleau

Mousse fromage blanc, meringues, fraises de pays en textures, praliné pistache et glace \_\_\_\_\_ 11€

## Croustillant Chocolat noir Valrhôna

Ganache chocolat "Guanaja" 70%, biscuit feuillantine praliné et chocolat blanc, amande façon "chouchou" et glace \_\_\_\_\_ 11€

