

## MENU À LA CARTE

Cuisine de saison faite « maison »  
Seasonal « home made » food

### **ENTREES (8.00€)**

Velouté de patate douce et son crémeux de lard fumé

Œuf parfait et sa mousseline de topinambour

Saumon Gravlax au gin et sa purée de betterave à la rose, crumble au wasabi

### **PLATS (17.50€)**

Petits légumes de saison accompagnés d'un bouillon aux algues

Effiloché de canard et son jus au Porto, gratin de légumes du moment

Cromesquis de bœuf aux carottes et son jus

Poisson du moment (selon arrivage) et ses poireaux citronnés, jus de potiron

### **FROMAGES (7.50€)**

*(Merci de l'indiquer lors de la prise de commande SVP)*

Assiette de fromages affinés, mesclun à l'huile de noix

Sucettes de chèvre frais du village « Le Vazereau », mesclun à l'huile de noix

### **DESSERTS (7.50€)**

Douceur pistache et chocolat blanc, coulis fruits rouges

Tarte Tatin revisitée et son caramel au beurre salé, mousse au thym

Mousse au chocolat à la fève de Tonka (servi tiède)

**MENU ENFANT : 1 plat + 1 glace 11.50€**

**PRIX NETS**