

## MENU CARTE

### Cuisine de saison faite « maison »

#### **ENTREES (7.50€)**

Velouté de lentilles corail au lait de coco, mousse aneth

Salade de quinoa, chou-fleur, châtaignes, noisettes et amandes, effilochée de saumon fumé

Clafoutis au chorizo et poivrons rouges, sorbet poivron piment Espelette

Boudin noir aux oignons et pommes, sauce crémée au poivre et cognac

#### **PLATS (16€)**

Poisson poêlé (selon arrivage), tatin de carotte et fenouil, sauce anisée

Noix de joues de porc confites au vin rouge, écrasé de pommes de terre, pleurotes

Parmentier d'agneau, polenta à la tomate confite

Chou farci au veau, petits légumes et piment d'Espelette, riz basmati, bouillon de légumes

#### **FROMAGES (7€)**

*(A demander lors de la prise de commande SVP)*

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

Sucettes de chèvre frais « Le Vazereau »

#### **DESSERTS (7.50€)**

Biscuit chocolat, crémeux pistache, griottes au guignolet

Pomme pochée à la verveine, pain d'épices, glace verveine

Financier, ananas caramélisés à la vanille et crème mascarpone, rhum, citron vert

#### **MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) 10€**

#### **PRIX NETS**