



## *A la Carte*

### Pour Débuter

**Le foie gras mi-cuit et son chutney de saison 22€**

**La courge en velouté, cumin, clémentine pochée et pop-corn\*\* 15€**

**La châtaigne, œuf en cuisson parfaite et poêlée de champignons des  
sous-bois\*\* 16€**

**La Daurade, en tartare, mousseline de céleri et jus au lard\*\* 18€**

### Nos Plats

**La viande du jour, déclinaison de patates douces au curry\*\* 22€**

**Le poisson du jour de notre poissonnier « le Ciré Bleu », et son  
écrasé de panais, émulsion panais-vanille\*\* 21€**

**Le risotto de Crozet à l'encre de seiche 19€**

**La caille entière, embeurrée de choux au foie gras de canard\*\* 20€**

**Les Saint Jacques poêlées au beurre demi-sel, potimarron et  
pamplemousse\*\* 22€**

**Tagliatelles au safran 17€**



**Nos Desserts**

**Le Mi-cuit\*\***

***Au chocolat, glace vanille (10 minutes d'attente) 8€***

**La Carotte s'invite\*\***

***Biscuit gourmand à la noisette et à la carotte, crémeux carotte-orange, glace noisette 8€***

**La Poire pochée\*\***

***Aux baies de Timur, sorbet poire 8€***

**Le Caramel**

***Mousse fondante à la vanille et biscuit sablé autour du caramel 8€***

**L'assiette de fromages 8€**

**Pour les Enfants - 16 euros**

**Salade de Saison**

**Ou**

**Assiette de cochonnaille**

~~~~

**Suprême de volaille**

**Ou**

**Poisson du jour**

**Garniture au choix : frites ou légumes de saison**

~~~~

**2 boules de glace**