



## LA CARTE

### Entrée + plat + dessert / 37€

#### Entrées (11€)

*Ceuf mollet roulé à la mie de pain, oignons grelots, petits lardons façon meurettes*

*Saumon fumé maison, tartare végétal, espuma wasabi*

*Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre*

*Terrine de Kakos et foie gras de canard, lentilles au vinaigre de vin vieux*

*Ceufs mimosa comme autrefois*

*Velouté de butternut, raviole de bœuf, brisure de châtaignes et croutons dorés*

*Croustillants de gambas, sauce aux agrumes, mesclun*

#### Plats (21€)

*Tête de veau, langue et cervelle pochées, sauce ravigote aux câpres*

*Merlu croustillant aux amandes, jeunes pousses d'épinard, dés de citron*

*Fricassée de chipirons aux gésiers confits, risotto de pâtes au parmesan, crumble chorizo*

*Volaille au beurre d'herbes rôtie à la broche, purée de pommes de terre*

*Côte de cochon fermier confite, gratin de macaronis*

*Joue de bœuf cuisinée au vin rouge, panisses au romarin et cru de champignons*

*Cabillaud à la plancha, haricots tarbais, lard croustillant, sauce à l'espagnole*

#### Desserts (10€)

*Le traditionnel millefeuille à la vanille et caramel beurre salé (supplément + 2€)*

*La tome de brebis de M. VIDAL, confiture de cerise*

*Ile flottante et caramel beurre salé*

*La tarte au chocolat de Christian Constant*

*Pommes et poires pochées à la verveine, mousse fromage blanc, biscuit macaron, glace verveine*

*Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud*

*Gaufre à la chantilly, chocolat ou caramel à la fleur de sel*

