

LES ENTREES

Salade de « Buratta di buffalo » Variation de tomates pleine terre et basilic en tempura	16,00€
Œuf « Parfait » de la ferme Kientzler aux truffes d'été, mousseline de pommes de terre	17,00€
Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie Chutney de melon « Charentais » à l'aspérule	21,00€
Saumon « Bömlo » mariné à la coriandre Crème yuzu et crackers au sésame noir	16,00€

LES POISSONS

Filet de Dorade royale grillé à la plancha Fenouil, tomates grappes, roquette, Dashi pimenté	28,00€
Omble Chevalier cuit en douceur au « Diamant de sel à la truffe » Risotto aux truffes d'été, émulsion truffée	30,00€
La suggestion de poisson selon le marché	25,00€

Nous tenons à votre disposition la liste des plats contenant des allergènes

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Médallions de mignon de veau « français » poêlés tartelette provençale à la tomate (olive, ail, thym) jus de veau à la bergamote	32,00 €
Entrecôte « Black Angus » grillée au poivre « Tellechery » légumes d'été, pommes frites et sauce béarnaise	36,00 €
Gigot d'agneau de « Sisteron » confit 7 heures légumes comme une « Ratatouille » pommes de terre fondantes à l'huile d'olive, jus de cuisson	28,00€

FROMAGES

Assiette de Fromages	12,50 €
Brie de Meaux aux olives, thym et tomates séchées	15,00 €

LES DESSERTS

Croustillant de framboise mousse au chocolat blanc, crème glacée citronnelle thai	12,50 €
Ganache à la menthe et mousse au chocolat Crème glacée menthe	12,50 €
Pêche pochée à la lavande blanc manger amande, glace au miel d'Alsace	11,50 €
Abricots marinés au citron vert et poivre Timut Mousse Yaourt, sorbet abricot	11,50€

Menu Carola 33€ (3 Plats)

Menu Découverte 52€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

**Saumon « Bömlo » mariné à la coriandre
Crème yuzu et crackers au sésame noir**

ou

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie **supplément 5 €**
Chutney de melon « Charentais » **Menu Carola**
à l'aspérule

Ombre Chevalier cuit en douceur
Risotto aux truffes d'été **supplément 8€**
Emulsion truffée **Menu Carola**

**Gigot d'agneau de « Sisteron » confit 7 heures
Légumes comme une « Rataouille »
Pommes de terre fondantes à l'huile d'olive
jus de cuisson**

ou

La suggestion de poisson selon le marché

**Pêche pochée à la lavande
blanc manger amande, glace au miel d'Alsace
ou
Abricots marinés au citron vert et poivre Timut
Mousse Yaourt, sorbet abricot**

ou

Assiette de fromages

Menu Gastronomique 65€ (6Plats)

Servi pour l'ensemble de la Table

Amuse Bouche

Brioche toastée copeaux de foie gras d'oie
chutney de melon « Charentais » à l'aspérule

Grosse Langoustine « Bretonne » grillée
fenouil, tomate grappe, roquette
Dashi pimenté

Omble Chevalier cuit en douceur
risotto aux truffes d'été
émulsion truffée

Médailillon de mignon de veau poêlé

tartelette provençale
jus de veau à la bergamote

Brie de Meaux aux olives,
thym et tomates séchées

Croustillant framboise
mousse au chocolat blanc
crème glacée citronnelle thai

Mignardises

Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats

Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 19,50 € par personne

Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 24,00 € par personne

Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1 café compris 30,00 € par personne

Merci d'éviter les changements dans la composition des menus

Toute modification entraînera un supplément