

## ***LES ENTREES***

<b>Foie gras d'oie caramélisé, chutney melon « Charentais » au porto blanc et basilic</b>	<b>23,00€</b>
<b>Carpaccio de poulpe, citron vert, olives « Taggiasche » tomates séchées</b>	<b>16,00€</b>
<b>Risotto aux truffes d'été, chips d'artichauts violets, émulsion truffée</b>	<b>17,00€</b>

## ***LES POISSONS***

<b>« Tataki » de thon (cru) à ma façon, légumes, daikon cress, sauce épicée</b>	<b>33,00€</b>
<b>Médallions de lotte « bretonne » risotto aux truffes d'été, émulsion truffée</b>	<b>33,00€</b>
<b>La suggestion de poisson selon le marché</b>	<b>30,00€</b>

## ***LES VIANDES***

<b>Carré de veau poêlé, fricassée de girolles, petits pois, jus de veau</b>	<b>32,00€</b>
<b>Filet de canette laqué au miel d'Alsace, mousseline de carottes fanes au gingembre, crunchy au sésame</b>	<b>28,00€</b>
<b>Suggestion Viande selon le marché</b>	<b>32,00€</b>

## ***FROMAGE et DESSERTS***

<b>Assortiment de Fromages français</b>	<b>12,50€</b>
<b>« Pavlova » aux fruits rouges, meringue, chantilly</b>	<b>12,00€</b>
<b>Abricots, Baie Timur, frangipane amande, crème glacée romarin</b>	<b>12,00€</b>
<b>Menu Enfant : Plat et Dessert proposé par la chef</b>	<b>16,00€</b>

## **« Menu Carola » 38€ (3 Plats)**

Carpaccio de poulpe, citron vert, olives Taggiasche, tomates séchées

ou

Foie gras d'oie caramélisé, chutney melon – basilic + 5€

\*\*\*\*\*

La suggestion de poisson selon le marché

ou

« Tataki » de thon (cru) à ma façon, légumes, daikon cress, sauce épicée +12€

ou

Filet de canette laqué au miel d'Alsace, mousseline de carottes

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages français

ou

« Pavlova » aux fruits rouges, meringue, chantilly

ou

Abricots, baie Timur, frangipane amande, crème glacée romarin

## **Menu Découverte 58€ (4 Plats)**

Foie gras d'oie caramélisé, chutney melon – basilic

\*\*\*\*\*

« Tataki » de thon (cru), a ma façon, légumes, daikon cress, sauce épicé

\*\*\*\*\*

Carré de veau poêlé, fricassée de girolles et petits pois, jus de veau

\*\*\*\*\*

Assortiment de Fromages français

ou

« Pavlova » aux fruits rouges, meringue, chantilly

ou

Abricots, baie Timur, frangipane amande, crème glacée romarin

## **Menu Gastronomique 70€ (6Plats)**

**Servi pour l'ensemble de la Table composé par la Cheffe**

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au dîner**

**Merci pour votre compréhension**

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

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

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

**Prix nets TTC en Euros, service compris**