

## Nos plats à la carte

Œuf parfait petit pois – févete

Esprima de cresson de rivière

Crumble au piment Espelette et fruits secs

24.00 Euros

Veau dans la longe coupé au couteau

Tonnato/pois gourmand/basilic

Croquant de « sa poitrine »

29.00 Euros

Calamar mariné et grillé

Fenouil - curcuma/aïoli/marmelade de fraise

25.00 Euros

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau

Classique/ou/copeaux de parmesan et origan

Pomme pont neuf et saladine

32.00 Euros

\*\*\*\*\*

Cabillaud en croquant vert/jeunes légumes

Écume céleri-amande

27.00 Euros

Noix de Saint Jacques en cocotte luttée

Matignon de fruits et légumes/truffe

Miel/fumet 32.00 Euros

Suprême de pintadeau farci sous la peau Écrevisse -coriandre/coulis de crustacé

27.00 Euros

Pavé de merlan « bœuf Charolais »

Pomme à l'huile/émulsion de pleurote de Briant

32.00 Euros

Le fromage blanc à la crème

4.50 Euros

Le fromage sec de nos régions

7.00 Euros

Viande bovine d'origine France

Viande de volaille d'origine France

