

## **Entrées**

Les entrées du chef ....

Haricots verts, Burrata en fraîcheur, basilic, copeaux de Parmesan, pignons de pin, huile d'olive farigoule et noix

Petits nems de légumes et ricotta, choux blanc, basilic Thaï, mangue, sucré salé de gingembre

Tataki de thon cru aux sésames, pois chiche, germes de radis, condiments citron vert

Pressé de chair de tourteaux décortiqué aux herbes, avocats en guacamole, arôme de curry (+4€)

Le foie gras de canard en tranche, tomates, poivre noir de Madagascar, caramel de vinaigre (+3€)

### **Entrées chaudes ou en plat (+5 €)**

Tête de veau en carpaccio tiède, légumes de cuisson, ravigote relevée moutarde

Ravioles de légumes vapeur, pousses de shiso, sumac, jus léger d'épices, lait de coco

Risotto onctueux aux arômes de truffe blanche, déclinaison d'artichauts

Nos classiques Coquillettes façon risotto, jambon blanc, jus et brisures de truffe noire (+3€)

## **Poissons**

Le poisson du marché...

Dos de cabillaud grillé aux aromates, nouilles sautées, courgettes craquantes, sauce Anglaise en réduction

Steak de lotte à la plancha, laqué miel et gingembre, carottes à l'orange, caramel de Kekkonen

Thon rouge juste saisi, esprit provençal, légumes du soleil, pistou de roquette, sucs de tomates

Dorade royale en filet snacké, condiments citron et fenouil confits, riz noir sauvage, émulsion de vanille

## **Viandes**

Poitrine de porc demi sel, fondante et croustillante, lentilles Bonne Femme, chorizo, réduction de poiré

Filet de Bœuf Simmental, Burger à notre Façon pomme paillasson, mesclun de roquette, beurre d'herbes (+4€)

Rognon de veau rôti entier, panure d'herbes de Garigue, déclinaison de pomme de terre, jus de vinaigre

Noix de quasi de veau rôti, crumble noisette, curcuma et parmesan, échalottes confites, macaronis en léger gratin

Le traditionnel Hachis Parmentier de paleron de Bœuf braisé, au jus et brisures de truffe (+5€)

### **Fromage ou desserts**

Les trois Fromages affinés de Madame Dubois, pain aux noix et raisin sec, confiture de cerises

La gourmandise du jour...

Le Café Gourmand...

Le fruit de saison, sirop gingembre et verveine, glace yahourt bulgare

Le cheesecake, chocolat, caramel et noix de coco

Le citron dans tous ses états, meringue légère

Riz au lait de « Maman Micheline » brioche façon pain perdu, pralines roses, confiture de lait

Glaces et sorbets de la maison Champault