

## LES ENTRÉES

### Truite marinée grawlax

Crèmeux de petits pois à l'ail des ours • asperges blanches • mayonnaise wasabi • tuile de riz

### Foie gras de canard *supp 9 €*

Chutney carotte, orange et coriandre • caramel de gingembre

### Velouté de lentilles corail & kebbé de bœuf

Aux saveurs du Liban • labné • kebbé aux épices douces

### Terrine de veau de la « Caillère » à l'estragon et pistache

Pickles de radis • cœur de laitue • condiment gribiche à l'ail des ours

### Assiette d'huîtres n°3 « Fines de Claire » de Normandie

Citron • échalotes • vinaigre rouge « Martin Pouret » 6 huîtres

## LES PLATS

### Suprême de volaille façon « cordon bleu »

À la tomme de Touraine • asperges de chez M. Billault • polenta crémeuse à la sauge

### Faux-filet maturé de « Chez Manu » *supp 12 €*

Pommes de terre frites maison • sauce Marchand de vin

### Poisson de pêche du moment

Chou pointu braisé au piment doux coréen • espuma de pommes de terre aux algues • beurre blanc gingembre et saké

### Jarret de cochon confit

Poêlée de fèves et pleurotes • gratin dauphinois • jus de braisage au satay

### Plat du moment (*Peut être avec supplément*)

• Sur Ardoise •

## LES DESSERTS

Mousse servie tiède au chocolat noir 64 % • tuile au grué de cacao • biscuit madeleine

Tartelette aux fraises • ganache montée à la pistache • sorbet fraise

Entremet pomme caramélisée, vanille et dulcey • feuillantine • glace vanille

Glace artisanale (2 boules enfant ou 3 boules adulte) • parfums sur demande • cacahuètes caramélisées • crumble

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs - 4 morceaux *supp 7€* ou à la place du dessert

ENTRÉE / PLAT / DESSERT OU FROMAGE

38 €

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

35 €

