

# La carte

" Les plats sont fait maison et élaborés sur place à base de produits bruts... "

" Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes "

## Les entrées

- \* Foie gras de canard mi cuit,  
gâteau de pommes, pain d'épices, vinaigre balsamique blanc à l'hibiscus 21€
- \* Noix de St Jacques snackées et sa sauce  
pulpe de courge bleue de Hongrie, crumble parmesan-noisettes 23€
- Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache 23€

## Les poissons

- \* Pêche de saison,  
purée de pomme de terre à la vanille, bimi, crème vermouth 34€
- \* Médaillon de lotte Bretonne, émulsion citronnelle  
texture de choux raves, betteraves confites à la framboise, huile de cresson 33€
- Poisson sauvage suivant l'arrivage, 38€

## Les viandes

- \* Carré de cochon Maison Louis Ospital  
carotte des sables, gel d'orange, mini poireaux, sauce au miel 33€
- \* Bœuf de Salers maturé, sauce au poivre  
pulpe de persil racine, tartelette aux champignons, oignons ciboule 34€
- Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 39€
- Viande sélectionnée par le chef, 37€

(toutes nos viandes sont d'origine Française ou Européenne)

## Les fromages

- Sélection de Fromages affinés par la Maison Lichette 14€

## *Menu Affaire (uniquement le midi)*

*35€ Entrée + Plat + Dessert*

*30€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert*

**"Les menus et les desserts suivants sont servis uniquement le soir "**

## *Nos desserts*

*Tous nos chocolats proviennent de la Cacaoterie de Luc Dorin*

*Les desserts suivants demandent une attention particulière et sont à commander  
En début de repas.*

<i>* Croustillant chocolat noir et caramel, glace vanille</i>	<i>14€</i>
<i>* Figs, glace fromage blanc et noix caramélisées</i>	<i>14€</i>
<i>Notre dernière création sucrée</i>	<i>15€</i>

## *Menu Augusta 60€*

*(Composez votre menu en suivant l'astérisque \* )*

*(D'une entrée + poisson + viande + dessert)*

## *Menu Découverte 80€*

*Laissez vous guider par le chef Samuel Zuccolotto,*

*Menu composé en 7 temps,*

*avec une sélection de produits du marché et de saison*

*(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h15)*