

# CARTE DU 15 MAI AU 6 JUIN 2019

## ENTREES

|   |      |
|---|------|
| BURRATINA FUMATA ET TOMATES CONFITES  | 15 € |
| CAPUCCINO DE TOURTEAU, CRÉMEUX DE CÉLERI, MOUSSE CURCUMA  | 12 € |
| BOWL VÉGAN HARICOTS VERTS, PETITS POIS, COCOS PLATS, BLÉ VERT FUMÉ, GRAINES DE CHANVRE, AMANDES | 14 € |
| TERRINE DE LAPIN MAISON AUX PISTACHES   | 13 € |
| FOIE GRAS ENTIER MAISON, BRIOCHE TOASTÉE  | 20 € |
| ARDOISE DE CHARCUTERIE IBERIQUE   | 22 € |

## PLATS

|  |      |
|--|------|
| LOTTE, ARTICHAUTS POIVRADE EN BARIGOULE, OLIVES ET NOISETTES                         | 28 € |
| CASARECCE À LA MÉDITERRANÉENNE   | 21 € |
| ASPERGES BLANCHES, ÉMULSION D'AGRUMES ET COPEAUX D'ASPERGES VERTES CRUES             | 22 € |
| NOISETTE D'AGNEAU, FRUITS ET MINI-LÉGUMES AUX ÉPICES                                 | 25 € |
| TIGRE QUI PLEURE (FILET DE BŒUF MARINÉ ET GRILLÉ), WOK DE LÉGUMES SAUTÉS             | 28 € |
| TARTARE DE BŒUF, POMMES SAUTÉES BEURRE ET THYM                                       | 21 € |
| BAR ENTIER GRILLE, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE MAISON ET TAGLIATELLES DE COURGETTES | 32 € |

## DESSERTS

|   |      |
|---|------|
| DÉCLINAISON DE FRUITS ROUGES ET MERINGUE, CRÈME MONTÉE, COULIS FRAISE | 14 € |
| RHUBARBE ET PAIN D'ÉPICES, SORBET AU LAIT D'AMANDE                    | 12 € |
| MI-CUIT AU CHOCOLAT DE CHRISTIAN, GLACE VANILLE MAISON                | 11 € |
| CAFE GOURMAND OU THÉ GOURMAND   | 12 € |
| CREME BRULEE THAÏ, CITRON VERT KOMBAWA, NUAGE COCO                    | 13 € |
| ASSIETTE DE FROMAGES  | 17 € |

-  
CHEFS NICOLAS MENUT & LETICIA GINER

-  
TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS, CHOISIS ET ÉLABORÉS PAR LES CHEFS.  
PRIX NETS. LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

### VINS DU MOMENT :

GRAVES AOC (ROUGE) CHÂTEAU POUYANNE, 2016 75CL 29 €