



## Entrées

**Carpaccio de Saint-Jacques**, aguachile fenouil-jalapeño, orange sanguine, huile de coriandre **13**

**Céleri rémoulade**, mayonnaise au wasabi, pomme verte, aneth **9**

**Oeuf mollet butternut et gorgonzola**, butternut rôti et cru, ketchup de butternut, crème de gorgonzola **12**

**Terrine de campagne**, cochon, foie de volaille épices et pickles **9**

## Plats

**Magret de canard IGP du Sud-Ouest**, choux de Bruxelles au lard fumé, purée de céleri rave, sauce au poivre vert **24**

**Lieu jaune de ligne rôti**, coques et moules marinières, petits légumes, sauce blanquette **23**

**Chou-fleur en brioche**, huile de cacahuète pimentée, sauce yaourt aux herbes fraîches **18**

**Faux filet de boeuf "Charolais" maturé**, tombée de champignons grillés, siphon pomme de terre fumées **17€/100 g** (2-3 pers)

## Fromages

**Assiette de 3 fromages** de la "Fromagerie des Plateaux", gelée de coing **9**

## Desserts

**Paris-Brest à la pistache**, crème et praliné pistache **12**

**Panna cotta lait Ribot - fleur d'oranger**, suprêmes d'orange, dattes Medjoul, cheveux d'ange **11**

*L'équipe : Léa, Marie, Othilie, Marie, Georges, Léon, Ousmane, Valentin et Jean*