

# DÉJEUNER

#### Salade Printanière

Mousse de chèvre, légumes verts croquants, radis, crumble parmesan  $_{\rm 10}$ 

### Maquereau à la flamme

Crème crue, courgette, aneth, oeufs de truite

12

## Tartare de Veau et Anguille fumée

Câpres, mayonnaise fumée et frites allumettes

15

### L'épaule d'agneau de lait confite

Haricots Tarbais à la tomate, légumes confits, herbes fraîches 18

#### La Bonite en tataki

Asperges vertes et rhubarbe, risotto de fregola Sarda, pickles de fleur d'hibiscus

22

#### La Parmigiana

Aubergines grillées, tomates, parmesan et crème de mozzarella fumée

18

#### Saint-Nectaire fermier affiné AOP

7

#### **Nuage Fraise & Rhubarbe**

Meringue vapeur au citron vert, compotée fraise/rhubarbe, crème anglaise amande grillée

10

#### La Mousse Chocolat & Sarrasin

Crème infusée au sarrasin, praliné amandes-café, tuile sarrasin

9



## DÎNER

## **Petites assiettes**

Cebo Iberico 12€

Cecina de boeuf 12€

Terrine de foie de volaille et cochon "maison", pickles de graines de moutarde 11€

Tartare de veau et anguille fumée, câpres, mayonnaise fumée et frites allumettes 15€

Tarama d'œuf de cabillaud fumés « maison », poutargue, citron 12€

Maquereau à la flamme, crème crue, courgette, aneth, oeufs de truite 12€

Asperges vertes, hollandaise miso-beurre noisette, crumble parmesan 12€

Saint-Nectaire fermier AOP 9€

Bouchons de Sancerre, miel, noisettes 9€

## À partager

L'épaule d'agneau de lait confite (2 personnes) Haricots Tarbais à la tomate, petits légumes, herbes fraîches 56

La Parmigiana (2 personnes) Aubergines grillées, tomates, parmesan et crème de mozzarella fumée 38

#### **Desserts**

Nuage Fraise et Rhubarbe, Meringue vapeur au citron vert, crème anglaise à l'amande grillée 10€ Mousse chocolat au sarrasin, praliné amande-café 9€