

# DÉJEUNER

#### Salade Printanière

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

#### Ceviche de Daurade

Leche del tigre, pamplemousse, coriandre

15

### 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

## Le Faux-filet de Normande 450g (2 personnes)

Maturé 30 jours, pommes grenaille, béarnaise maison 62

#### La Bonite en tataki

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

22

## Les linguines aux morilles

Sauce aux morilles et savagnin

20

#### Saint-Nectaire fermier affiné AOP

7

#### Le Millefeuille aux fraises

Crème pâtissière à la vanille, fraise compotée et fraîche, huile de basilic

10

#### La Mousse Chocolat & Sarrasin

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

a



## 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€

Ceviche de daurade, Leche del tigre, pamplemousse, coriandre 15€

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

Saint-Nectaire fermier AOP 9€ Bouchons de Sancerre, miel, noisettes 9€

## À partager

Le Faux-filet de Normande 450g (2 personnes) Maturé 30 jours, pommes grenaille, béarnaise maison 62

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

#### **Desserts**

Mille-feuilles aux fraises, crème pâtissière vanille, huile de basilic 10€ Mousse chocolat au sarrasin, praliné amande-café 9€