



## Entrées

**Raviole de potimarron**, citron confit, amandes, beurre noisette à la sauge et condiment citron **13**

**Tagliatelles de céleri à la truffe**, oeuf basse température, émulsion et crumble de parmesan **14**

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

**Poireaux vinaigrette**, jaune d'oeuf confit, raifort, croûtons, pickles graines de moutarde **10**

**Ceviche de dorade**, leche de tigre, agrumes et huile de coriandre **13**

## Plats

**Epaule d'agneau confite**, roulée et snackée, crème tahini, pois chiches, carottes au miel et cumin **24**

**Cabillaud de ligne rôti**, fenouil braisé à l'orange, sauce Maltaise, réduction d'orange et huile Rayu **23**

**Patate douce fondante**, dahl de lentilles corail, sauce chimichurri, cacahuètes **18**

## Fromages

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

## Desserts

**Tarte citron**, glace et praliné noisette **11**

**Tiramisù aux épices douces**, speculoos, crème et biscuit aux notes de chaï latte **9**

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