



## **Entrées**

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

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

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

**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-yuzu**, glace et praliné noisette **11**

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

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