

# Le Menu

## Les entrées

*Carpaccio de thon mariné, chantilly au curry*  
*Melon de toutes manières, Bresaola et burrata*  
*Crèmeux d'asperges vertes et petit rouget à la nage*  
*Tagliata de bœuf en salade aux copeaux de parmesan*  
*Marbré de foie gras maison, miroir framboise (sup 3.00 €)*  
*Pressé d'aiguillettes de volaille aux morilles et foie gras*

\*\*\*

## Les plats de viande

*Pavé croustillant de poitrine de porc*  
*Pièce du boucher au feu d'enfer, au 3 poivres*  
*Caille rôtie déstructurée, farce fine aux cèpes et courtisans*  
*Ris de veau braisé aux champignons de Paris, petit jus réduit (sup 5.00 €)*  
*Accompagné de pommes mitraille et petits légumes croquants*

Ou

## Les plats de poisson

*Juste cuit de filet de bar à l'estragon et citron vert*  
*Bouquet de gambas rôties, crème d'Espelette et chorizo*  
*Accompagné d'un riz vénéré et petits légumes croquants*

\*\*\*

*Fromage affiné de nos régions, bouquet de salade (sup 6.00 €)*

\*\*\*

## Les desserts

*Parfait café glacé façon Irish*  
*Gourmandise de Crème brûlée parfum de Tonka*  
*Pèle-mèle de fruits frais, sorbet framboise et meringue*  
*Coulant chocolat, chocolat blanc et cerise sur le gâteau*  
*Mille-feuille aux fraises, pâtissière senteur basilic (sup 3.00 €)*  
*Tartelette amandine aux figues rôties et sa crème*  
*Café ou thé, farandole de gourmandises*

**L'ensemble des mets proposés sont « fait maison »**