



# MENU CARTE

Dimanche soir et lundi midi

Formules à partir de 23€, il vous suffit d'additionner les plats pour connaître le tarif  
Vous pouvez prendre Entrée/plat ou plat/dessert ou Entrée/plat/dessert  
Eaux filtrées plate ou gazeuse comprises dans le service

## Entrées

### **Magret de canard confit 7€**

*bouillon épice façon Asiatique, tomate, crème combawa, citronnelle, curcuma et champignons*

### **Cèpes Poêlés 7€**

*Pommes de terre rates brûlées dans les braises, siphon de crème infusée au foin, et glace cèpe*

### **Terrine d'éffiloché d'échine de porc, et foie gras maison 18€**

*accompagné de ses toasts et condiments*

## Plats

### **Filet de daurade 16€**

*snackée unilatéralement, servi en panier vapeur, écume citronnelle, fenouil,  
tomates cerises confites, carottes fanes et chips de riz*

### **Coeurs de canard 16€**

*risotto de céleri rave à la vanille, jus réduit porto  
et pommes de terre grenailles rissolées au beurre*

### **Chuck Flat Origine USA 36€**

*purée de patates douces épicées, carottes fanes et sauce aux cèpes*

## Desserts

### **Chocolat, mangue et poivre de Kampot 9€**

*Crèmeux chocolat noir, poivre noir, purée de mangue, poivre rouge et crumble sarrasin, poivre blanc*

### **Tartelette figue 8€**

*confiture de figue, figue rôtie, poire et lamelle de tomme de brebis*

### **MENU ENFANT 18€**

Sirop au choix,

Pièce du boucher, purée de patates douces et carottes fanes

Mousse au chocolat maison