













# La Carte

(Uniquement le soir du mardi au samedi)










## Entrées

 Gaspacho Courgette – Epinard, Crème de Burrata		10,00€
 Noix de Veau Marinée au Shiso et Tomate Infusée au Thé Earl Grey		12,00€
 Palourdes Farcies au Beurre Aillé		10,00€
 Maquereau Mariné aux Agrumes, Focaccia aux Algues et Mayonnaise aux Herbes		12,00€

## Plats

 Filet de Bœuf (VBF), Millefeuille de Pomme de Terre, Jus de Bœuf		22,00€
 Filet de Cabillaud Rôti, Jus d'Arrêtes au Café et Betterave en Deux Façons		22,00€
 Filet de Merlu, Hollandaise au Chèvre Frais, Fenouil Confit au Four		18,00€
 Filet Mignon, Emulsion d'Ail Noir, Petits Pois Menthe et Amande		18,00€
 Cannellonis Farcis Artichaut et Champignons		15,00€

## Desserts

 Tatin de Pomme, Amour et Cerfeuil		8,50€
 Carrément Chocolat		8,50€
 Pêche Confite, Siphon Chocolat Blanc et Poivre Rouge		8,50€
 Crèmeux aux Agrumes et Concombre en Pickles		8,50€
 Assiette de 3 Fromages de Chez Gauthier		10,00€



Plat Végétarien

La liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande