

# La carte/Menu

Tous nos plats sont faits maison, il peut donc arriver que nous soyons en rupture sur un produit de part leur fraîcheur et leur quantité, merci pour votre compréhension

---

Menu 35 € Entrée + Plat + Dessert  
Formule 30€ Entrée + Plat ou Plat + Dessert (voir rubrique Menu)

---

## Entrée

- Brochette de coeur de canard ( France ) aux épices épices / banane plantin / poivronnade crémeuse (Menu) 11,50€
- Ravioles maison de gambas / bouillon au lait de coco au curry rouge/ lime kaphir (Menu) 12,50€
- Foie gras poêlé (France) /compoté de rhubarbe/ châtaigne amazonienne 15,50€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/canacha serrana toasté 12,00€
- Terrine de foie gras (France) /chutney pomme mangue 14,00€

## Plat

- Poisson selon l'arrivage/ maki de riz / sauce vierge / poivron piquillos / pomelo (Menu) 19,50€
- Veau ( France ) asperges / pressé de patate douce / jus de viande au cassis (Menu) 21,00€
- Cochon (France) 16h "**Plat Signature de Chef**" / sauce soja -miel gingembre / cacahuètes 23,00€
- Ceviche de daurade /citron / coriandre / patate douce/canacha serrana toasté 23,00€
- Poulpe grillé / pomme de terre façon « causa » / émulsion anchois / chimichurri au basilic Thai 25,00€

## Dessert

- Passion-mangue / tartelette aux amandes / ananas/ sorbet maison (Menu) 10,50€
- Fraises de l'Hautière / ganache citron vert / biscuit cuillère / sorbet fraise-citronnelle (Menu) 10,50€
- assiette des 3 sorbets/glaces maisons (Menu) 10,50€
- Café ou Thé Gourmand 13,50€

## Fromages

- Assiette des 3 fromages (Crèmerie Schuman) 11,50€

**MERCI DE NOUS PRÉVENIR AU MOMENT DE LA PRISE DE COMMANDE CONCERNANT VOS ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES**