

# Menu

## À LA CARTE

### entrée



#### Fraîcheur de haricots verts, burratina onctueuse

Vinaigrette soja-sésame  
Pickles d'oignons rouges, chapelure d'olives noires

À partir du 1er juin

#### Déclinaison de tomates, burratina onctueuse

Vinaigrette huile d'olive-miel et agrumes  
Chapelure d'olives noires

OU

#### Pressé de canard au foie gras et aux pistaches ✨ + 3€

Chutney de figues  
Pickles de betteraves rouges et huile de livèche

## plat principal

#### Mousseline de brochet, sauce beurre blanc citronnée

Gnocchettis au basilic, tuiles à l'encre de seiche  
Champignons de Paris bruns et edamames

OU

#### Risotto à la crème de truffes d'été

Tartufata, jeunes légumes de printemps et jus vert

OU

#### Tournedos de paleron de bœuf braisé longuement ✨ + 6€

Écrasé de pommes de terre au sel de Guérande  
Sauce Mondeuse au vin rouge

## fromage



#### Trilogie de fromages AOP de notre région ✨ + 7€

Pâte de coïng et fruits secs

## dessert

#### Tarte moelleuse au chocolat Majari 64 %

Streusel au grué de cacao, crème glacée sapinette « Distillerie des Aravis »

OU

#### Croustillant framboises ✨ + 2€

Ganache montée pistache, compotée de framboises  
Biscuit Joconde, croustillant de blé soufflé  
Coulis de fruits rouges

## réservations et renseignements



À PARTIR DE  
**69€**