

# Le Menu - Carte

3 plats pour 39.50€  
La Mise en bouche



## Les Entrées - 12.50€

- Tartare de daurade aux fruits de la passion, avocat et pignons de pin, faisselle de "La laiterie du Grand-Clos", huile d'olive de Nyons
- Œuf parfait de la ferme des Rochettes, embeurrée de chou à l'ail des ours, magret fumé par nos soins, crêpe dentelle au charbon végétal
- Foie gras de canard parfumé au Bas-Armagnac, banane flambée, graines de kasha soufflées, chutney de papaye ... + 5€
- L'inspiration du jour en fonction du Marché

## ~ Les Plats - 19.50€



- Saumon grillé à la flamme, poireaux confits au citron et combawa, croustillants de pommes de terre, sauce réduite à l'aneth
- Quasi de veau cuit "à basse température", oignons nouveaux caramélisés, mousseline de haricots coco, crumble de noisettes, jus corsé à la sauge
- Lieu jaune snacké, quinoa au Tandoori et tomates séchées, poêlée de coquillages au sésame et cacahuètes, émulsion à la citronnelle
- Tofu braisé, eryngiis aillés, asperges, purée de betteraves au xérès, patate douce grillée



## Les Desserts - 9.50€

- Trilogie de fromages de "La laiterie du Grand-Clos", beurre aux herbes, mâche Nantaise aux noix
- Poire confite au miel des Ruchers, bavaroise à la vanille et baies de Timur, pâte sucrée à l'écorce d'orange, sorbet verveine
- Crémeux au chocolat Guayaquil, praliné amandes, mousse pralin, biscuit financier cacaoté, glace yaourt
- Café très, très gourmand

## ~ Le Menu Canetons - 15€

Pour les moins de 12 ans

- 1 Boisson (jus de fruits, soda ou sirop à l'eau)
- 1 Plat de viande ou de poisson du jour accompagné de sa garniture
- 1 Dessert surprise



## ~ La grande salade - 15.50€

- Fantaisie d'asperges et taboulé de boulgour aux agrumes, pickles de chou rouge, crème de soja

## ~ La carte blanche de Jany -

29.50€

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert
- Tout en surprise