

# *La carte*

## *Entrées*

*Mousseline de Sandre Nage d'écrevisses 14 €*

*Foie Gras Maison selon l'inspiration du Chef 16 €*

*Mousseline d'Asperges de Villebernier Velouté de Betteraves aux Fraises 12 €*

*Magret Fumé Maison sur lit de Mesclun Chutney de Fraises  
Emulsion de sirop d'érable et Framboise 12 €*

*Truite Fumée Maison sur Carpaccio de Courgettes, Agrumes et Crème de Maïs 12 €*

## *Plats*

*Curry Vert de Poisson du Moment à la Citronnelle Rizotto de Riz Noir 22 €*

*Côte de Cochon Noir Duroc en Cuisson Lente Piperade et Riz à l'espagnol 22 €*

*Navarin d'Agneau Printanier 21 €*

*Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées 21€*

*Pièce de Bœuf Français (+ou-300gr) Sauce selon l'inspiration, Pommes Sautées 28 €*

## *Desserts*

*Trilogie de Crème Brulée selon inspiration 9 €*

*Macaron comme une tarte aux Fraises 9 €*

*Gourmandise au Chocolat 9 €*

*Profiterole de Fourme d'Ambert et Pommes et sa Crème d'Amandes 9 €*

*Assiette de 5 Fromages 9 €*