



## CARTE DU SOIR

### Pour se mettre en appétit

Velouté de Choux Rouges et quenelle de Chèvre frais	9 €
Œuf Bio parfait, fondue de Poireau, Trompettes de la mort, écume à l'Ail Noir et Réglisse	9 €
Samoussa d'effiloché d'Agneau confit, palet de Patates Douces, Aïoli aux Dattes	9 €
Ballotine de Foie Gras (50g) au Côtes de Gascogne, Chutney et pain toasté	15,5 €
Emietté de Tourteaux en Maki, Kiwi, Passion et Yuzu, vinaigrette exotique	7,5 €

### Du Solide

Filet de Saint Pierre rôti au Sel Viking, soupe de Poissons du Lac Léman	18,5 €
Bavette de Bœuf Angus poêlée à la fleur de sel, sauce Béarnaise	21 €
Supreme de Poulet Jaune à la crème et aux brisures de Morilles	18 €
Pavé de Cerf mariné / poêlé au poivre mignonette, sauce Grand Veneur	17,5 €
Dos de Skreï (Cabillaud) poêlé à l'unilatéral, vinaigrette Agrumes et Gingembre	18,5 €
Pièce de Cœur de Rumsteak Wagyu poêlé à la fleur de sel	27 €
Escalope de Foie de Veau poêlée au vinaigre de Framboises	18 €
Le véritable Cassoulet de Castelnaudary fait dans la tradition	25 € la portion

### Ne jamais finir sans ...

Assiette de Fromages	7 €	<u>Ou</u>	½ St Marcellin	4 €
Faisselle (Nature <u>ou</u> Crème <u>ou</u> Coulis Fruits Rouges <u>ou</u> Fruits Exotiques)	5 €			
Péché du Curé d'Ars	9 €			
Trilogie de sorbets	7 €			
Bouchée chocolat Caramelia, insert passion, crumble noisette et coulis exotique	7 €			
Tartelette à l'Orange, Panna Cotta à la liqueur de Mandarine et Caramel à l'Orange	8 €			

[ 1 PLAT DE RESISTANCE OBLIGATOIRE PAR PERSONNE ]