



CARTE DU SOIR

MAI 2023

(certains produits peuvent changer)

En attendant....

- Saucisson sec au Beaujolais « Patrimonium » (env. 200g) 9,5 €
Véritable saucisson sec de Lyon « Patrimonium » (env. 300g) 15 €

Pour se mettre en appétit

- Tataki de Bœuf et Pickles de Choux Romanesco, mousseline de Carottes 12 €
Gaspacho de Petits Pois à la Menthe et Basilic, chair de Tourteaux 9 €
Ballotine de Foie Gras (50g) au Côtes de Gascogne, Chutney et pain au Cacao toasté 15,5 €
Tartare de longe de Thon, crème de Raifort, Leche de Tigre (sauce au Lait de Coco, Coriandre, Gingembre, Citron Vert et Piment), Wakamé 12 €
Asperges blanches, émulsion au Beaufort, Œuf Parfait et huile verte 9,5 €

Du Solide

- Filet de Saint Pierre rôti, sauce vierge 18,5 €
Bavette Angus poêlée à la fleur de sel, sauce Béarnaise 21 €
Noix d'Agneau pâtissière rôtie, jus court au Romarin 24 €
Carré de Veau rôti au Piment d'Espelette 24 €
Dos de Truite des Fjords de Norvège mi-cuit à l'unilatéral, sauce Chimichurri 18 €
Pomme de Ris de Veau rôti, jus court perlé à l'huile de Truffes noires 32 €

Ne jamais finir sans ...

- Assiette de Fromages 7 € **Ou** ½ St Marcellin 4 €
Faisselle (Nature **ou** Crème **ou** Coulis Fruits Rouges) 5 €
Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison) 9 €
Pavlova maison avec sorbets du moment, Fruits rouges et Chantilly Fraises 7 €
Sponge cake Pistache, ganaches Chocolat Noir à l'huile de Truffes et Pistaches, Emulsion Cacao 8 €

Granité Citron et Thym, segments et confit d'Oranges, Tuile de Brick 7 €

Tartelette Fraises et crème pâtissière Vanille, sorbet Fraise et Basilic 8 €

