



## ***CARTE DU SOIR***

### **Pour se mettre en appétit**

Assiette de charcuterie	13 €
Saltufo (petite boule de salami à la truffe, enrobé de parmesan)	8,5 €
Fuet catalan (saucisse sèche pur porc)	9 €

### **Envie de .....**

Velouté de champignons, brisures de châtaignes et noisettes concassées	11 €
Ballotine de foie gras maison, chutney de figues et pain toasté au cacao	16 €
Risotto Arborio au parmesan et jambon truffé	13 €
Carpaccio de tête de veau, sauce gribiche et polenta	10 €
Ceviche de loup de mer à la mangue et mousseline de patates douces	10 €
Fricassée d'escargots sauvages de Bourgogne façon meurette et œuf poché	11 €

### **Du Solide**

Filet de coryphène (poisson blanc de lac) rôti au beurre noisette, sauce beurre blanc	18 €
Bavette de Bœuf snackée à la fleur de sel, sauce béarnaise	21 €
½ magret de canard laqué au miel acide	21 €
Fondant de veau confit à la graisse de canard, jus lié à la moutarde violette	19 €
½ pigeon fermier du Poitou rôti sur coffre, jus de cuisson aux grués de cacao	26 €
Le cassoulet de Castelnaudary fait dans la tradition	28 € la portion

### **Ne jamais finir sans ...**

Assiette de Fromages	9,5 €	ou	½ St Marcellin	4 €
Faisselle (Nature ou crème ou coulis framboise/coco)	5 €			
Péché du Curé d'Ars (Profiteroles Maison et shooter de Verveine)	10 €			
Café gourmand	8 €	ou	Thé gourmand	9,5 €
Surprise Glacée V-Incroyable du Chef	9 €			

Brioche façon pain perdu, sauce caramel et glace yaourt	9 €
Tartelette mangue, dôme de panna cotta framboise/coc et sorbet yuzu	9 €
Minestrone poire à la vanille, crémeux chocolat noir et tuile noisette	8 €