# La Carte

**Entrées**

- Foie gras maison au parfum d'Aubance marbré de concentré de tomate et petit pains brioché à l'encre de seiches .... **18€**
- Fondant de betteraves à l'estragon poêlée de crevettes sauvage décortiquées et tuile de parmesan ... **16€**
- Pot au feu de foie gras en cassolette aux petits légumes .... **18€**
- Tartare de noix de pétoncles sur son guacamole maison .... **16€**

&&&&

**Les plats**

- Ris de veau sauce aux morilles et pommes grenailles .... **30€**
- Pavé de maigre sauce chorizo et émincée de fenouil .... **25€**
- Sandre au beurre blanc sur ses petits légumes de saison .... **23€**
- Pavé d'onglet de veau gratin dauphinois et tian de légumes sauce soja sucré .... **23€**

&&&&

**Desserts**

- Parfait glacé à la menthe sauce chocolat .... **9€**
- Sablé spéculoos à la fraise .... **9€**
- Tarte citron .... **9€**
- Tiramisu pistache framboise .... **9€**
- Plateau de fromages (max 5) .... **10€**

&&&&

**Menu enfant 11€**

Entrée, plat, dessert et une boisson selon suggestion du chef