

# Plats à la Carte

## LES ENTRÉES 18€

- Véritable Vol - au - Vent à l'ancienne / Ris de Veau - Pleurotes Bio de Villiers en Plaine / Févettes et sauce Financière
- Belles Asperges made in France / Œuf Bio coulant - Sablé au Pecorino / Tarama et gel Morilles
- Mousseline de Sole et Salicornes Fraîches / Coques et Petits pois en vinaigrette de pamplemousse
- Pain Pita au Sarrasin / Légumes de saison marinés Crus Cuits / Tahini de sésame et herbes fraîches **(VEGAN et sans GLUTEN)**

## LES PLATS 28€

- Poitrine de Cochon au BBQ / Huître N°2 de Marennes en Tartare / Légumes nouveaux rôtis et jus Thaï réduit
- Tournedos de Cabillaud aux algues ½ sel / Risotto d'épeautre en infusion de Betterave - Couteau et Crevettes grises / Velouté de Coquillages - Citron Bergamote
- Cordon Bleu revisité Cheddar - Bacon / Poulet Fermier de chez Mr PAPET / Pulpe de pomme de terre et noisette / Champignons et jus perlé
- Moussaka Végétarienne - Aubergine - Romarin - Quinoa Arrabiata / Jeunes pousses saveurs Garrigue **(VEGAN et sans GLUTEN)**

## LES DESSERTS 14€

- Finger Fraise - Rhubarbe / Amande - Nougatine - Ganache fraise Timut / Sorbet Fraise - Fleur d'Oranger
- Moka Chocolat Noir - Arabica / crémeux Caramel / Glace Irish Coffee
- Croquant Citron Meringuée 2.0 / Biscuit Coco - Sésame noir / Sorbet Framboise
- Petit pot de terre Chocolat - Fruits rouges - Piment d'Espelette / sorbet Cacao en mode petit Jardin **(VEGAN et sans GLUTEN)**