



# Notre Carte

Proposée par notre Chef Basile ARNAUD

## *La Formule à 39 euros*

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main Course - Dessert

## *Les entrées - Starters*

13 euros

Velouté de topinambours, éclats de noisettes, tartufata  
Jerusalem artichokes soup, hazelnut chips, tartufata

12 euros

Maki de Saumon fumé, ricotta pignons,  
mayonnaise légère au wasabi, poireaux croquants  
Smoked salmon maki, ricotta pine nuts,  
mayonnaise with wasabi, crisp leeks

14 euros

Foie gras de la ferme de Puntoun, chutney d' échalotes au  
vinaigre balsamique,  
condiment châtaigne, chips de pain  
Foie gras from the Puntoun farm, shallot chutney with balsamic  
vinegar, chestnut condiment, bread crisps

## *Les options végétariennes*

9 euros

Risotto de petit épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses  
Einkorn wheat Risotto, parmesan biscuit, baby leaf salad

9 euros

Wok de légumes de saison, sauce tataki  
season vegetables stir fry, tataki sauce

Prix nets - Service compris -

Origines :

Dente - Méditerranée

Pintade, Foie gras, Bœuf - France

Saumon fumé - Atlantique



## *Les plats – Main courses*

23 euros

Suprême de Pintade rôti, crosnes aux herbes fraîches,  
sauce morilles

Roasted poultry supreme, crosnes with fresh herbs,  
mushrooms sauce

22 euros

Dente, légumes d'automne, émulsion de soupe de poissons  
Fish, autumn vegetables, fish soup emulsion

21 euros

Joue de Bœuf braisé en cuisson lente, risotto safrané  
Braised beef, saffron risotto

## *Les options végétariennes*

18 euros

Risotto de petit épeautre, tuile de parmesan, jeunes pousses  
Einkorn wheat Risotto, parmesan biscuit, baby leaf salad

18 euros

Wok de légumes de saison, sauce tataki  
season vegetables stir fry, tataki sauce

## *La sélection de fromages de saison*

LA SELECTION OF SEASON CHEESES

13 euros

## *Les desserts du Moment – Desserts*

12 euros

Prix nets – Service compris –

Origines :

Dente – Méditerranée

Pintade, Foie gras, Bœuf – France

Saumon fumé – Atlantique

