



La CARTE



MENU (ENTRÉE-PLAT-DESSERT) 40€

Menu enfant (entrée/plat OU plat/dessert) en demi-portion 13€

ENTRÉES

POIREAUX ET HADDOCK 13€

Poireaux confits à la sauce Teriyaki, vinaigrette à l'huile de poireau fumé et oeufs de poissons, haddock fumé, condiment graines de moutarde, tuile à l'encre de seiche

OEUF FRIT, MAGRET ET CÉLERI 12€

Oeuf de "La ferme de Nina" mollet frit, mousseline de céleri rave, condiment céleri pommes granny, magret séché, huile d'aneth

RUTABAGA ET COMTÉ 11€

Velouté de rutabaga à la vanille, mousse de Comté, huile de sauge, croûtons de pain d'épices

PLATS

LE PALERON DE BOEUF "ATELIER COWRRÉZIEN" 25€

Paleron confit basse température citronnelle, gingembre et sauce barbecue maison, crémeux de patate douce au miso, chou kale croustillant

LA PÊCHE DU JOUR 27€

Carottes fanes glacées au beurre de fève de Tonka, carottes multicolores rôties au miel de ronce "Apiculture Caron", espuma au safran

LES RIS DE VEAU 29€

Escalope rôtie, topinambour comme un millassou, sauce aux shiitakes de Gaudex

LA VOLAILLE FERMIÈRE 26€

Suprême de volaille farci au pesto de salicorne, falafels croquantes aux herbes, fromage blanc "Laiterie les Fayes" à l'oseille

DESSERTS 11€

MILLEFEUILLE INTENSÉMENT PISTACHE

Feuilletage croustillant, diplomate pistache, ganache montée pistache, pistache caramélisées

TARTELETTE CITRON VERT MERINGUÉE

Biscuit citron vert huile d'olive, pâte sablé citron vert, crémeux citron vert, confit et crème montée citron vert basilic huile d'olive, ganache montée citron vert, meringue sèche

VÉRITABLE COULANT CHOCOLAT NOIR ET MANDARINE

Coulant au chocolat noir 70%, espuma et sorbet mandarine, tuile au jus de mandarine

LE FROMAGE "FROMAGERIE LACHAISE"

Assortiment de fromages affinés, mesclun de salade