



La CARTE



MENU (ENTRÉE-PLAT-DESSERT) 40€
Menu enfant (entrée/plat OU plat/dessert) en demi-portion 13€

ENTRÉES

BETTERAVE ET BURRATINA 13€

Gaspacho de betterave, burratina, betterave cuite au sel, ceccina, huile de basilic et chips de betterave

POULET PANKO ET CHOUX DE BRUXELLES 12 €

Poulet pané au panko, mayonnaise japonaise et gel de curry mangue, salade de choux de Bruxelles crus et cuits, pickles de carottes et salade d'herbes

ASPERGES BLANCHES DES LANDES ET ANCHOIS 14€

Asperges blanches, hollandaise piment d'espelette au siphon, tapenade d'olives noires, condiment asperge et anchois, citron confit, filet d'anchois mariné

PLATS

LE COCHON DE LA FERME DES MONTS VERTS 26€

Poitrine de cochon cuite basse température au pesto d'ail des ours, houmous de patate douce, jus court

LE SAUMON ÉCOSSAIS LABEL ROUGE 28€

Croustillant de saumon écossais Label Rouge au basilic, fricassée de fèves, céleris et carottes au curry rouge, asperges rôties, crème montée à la vanille de Madagascar

LES ROGNONS DE VEAU 29€

Rognon de veau entier grillé, pommes dauphines maison aux herbes, crumble grué de cacao, jus de viande corsé

LA CANETTE 27€

Filet de canette rôti, fenouil confit citronnelle gingembre, radis rôtis à la sauge, vierge de légumes aux graines

DESSERTS 11€

CARROT CAKE ET MELON

Moelleux carottes des sables, mousse légère au fromage blanc, sorbet et coulis melon, chantilly mascarpone et melon frais

COURONNE FRAISE PISTACHE

Pain de gêne pistache, crème onctueuse à la pistache, fraises fraîches et réduction de jus de fraise

MI-CUIT CHOCOLAT CARAMEL

Mi-cuit chocolat, espuma caramel, riz soufflé croustillant caramel fleur de sel, sauce chocolat caramel

LE FROMAGE "FROMAGERIE LACHAISE"

Assortiment de fromages affinés, mesclun de salade