

# La CARTE

**MENU (ENTRÉE~PLAT~DESSERT) 38€**  
**Menu enfant (entrée/plat OU plat/dessert) 13€**

## ENTRÉES 11€

### LE BOEUF

Tataki de boeuf mariné aux épices, écume de lait à la citronnelle, pickles de légumes et graines de sésames torréfiées

### L'AILE DE RAIE

Pressée d'aile de raie, piquillos et persil, condiments citrons confits et légumes croquants

### LES PIEDS DE COCHON

Croustillant de pieds de cochon, grecque de champignons de Paris

---

## PLATS 23€

### LE VEAU

Quasi de veau snackée, boulgour comme un taboulé, vierge de légumes

### LE COCHON IBÉRIQUE

Pluma de cochon à la plancha, maïs et oignons cébettes comme un risotto au cantal, sauce vigneronne

### LE MERLU

Pavé de merlu cuit à l'unilatéral, pommes boulangère et shitake bio de Gaudaix

---

## DESSERTS 11€

### LE FROMAGE

Fromages affinés de la « Fromagerie Lachaise »

### CHOU INTENSÉMENT PISTACHE

Crémeux onctueux pistache, ganache montée à la pistache et praliné pistache

### DUO DE CHOCOLATS ET SARRASIN

Croustillant au sarrasin, moelleux et crémeux chocolat noir de Tanzanie, ganache montée au chocolat Dulcey, tuile dentelle au sarrasin

### FINGER KALAMANSI ET CAROTTE

Moelleux carottes et quatre-épices, croustillant praliné, mousse kalamansi, chantilly à la carotte et confit de kalamansi