

# Carte

## Entrées

<b>L'Œuf</b> .....	15,50 €
Cuit à juste température, fricassée de champignons, jambon ibérique, crémeux de panais, d'autres en chips	
<b>Le Potager de Printemps*</b> .....	16,00 €
Carottes « violettes, jaunes, oranges », chèvre frais au miel, citron vert, mousseline carotte à l'orange, cumin, tagliatelles à la coriandre, sésame, bouillon vitaminé	
<b>La gamba*</b> .....	18,00 €
En tartare, rafraichie au citron vert, eau de tomate infusée verveine mélisse	
<b>Le Foie gras de canard</b> .....	19,00 €
En terrine, marbré pain d'épices, ananas rôti à la vanille, carpaccio citron vert, gelée passion, mangue pur arabica	

## Poissons



<b>Le Chipiron</b> .....	26,50 €
En carbonara avec crémeux de lard, Spaghetti à l'encre de sèche, basilic et tomates confites, parmesan râpé	
<b>Le Cabillaud*</b> .....	27,50 €
Mousseline de betterave, d'autres confites au thym frais, jus de bouillabaisse acidulé au vinaigre de Xérès	
<b>La Coquille Saint-Jacques*</b> .....	28,00 €
Juste snackée, marmelade de butternut au cumin, topinambours glacés, persillade à la noisette, beurre citronné	
<b>La Raie</b> .....	27,50 €
Aile façon meunière, légumes du moment en fricassée, olives « Calabria », citron vert, câpres, jus de cuisson	

## Viandes



<b>Viande de race maturée (selection selon arrivage)</b> .....	Prix à l'ardoise
<b>La Volaille</b> .....	26,50 €
Suprême farci à la langoustine, estragon, conchiglioni aux herbes et parmesan, patate douce, bisque de langoustines	
<b>Le Bœuf</b> .....	29,00 €
Joue confite 12h, céleri rave confit au beurre, escalope de foie gras poêlée, croutons, jus corsé au porto	
<b>Le Cochon</b> .....	28,50 €
Filet de porcelet, poitrine confite, pied pané à la graine de moutarde, chorizo, mousseline d'oignons blancs, d'autres nouveaux grillés, crumble sésame, jus à la sauge	

## Végétarien

<b>La Lentille Corail*</b> .....	18,00 €
Façon Dhal, légumes du moment, œuf cuit à juste température	

## Desserts

<b>L'exotique</b> .....	12,00 €
Tartare « mangue, passion, ananas », cake comme un baba, meringue et émulsion coco, gelée mangue passion, sirop « thé, rhum ambré, orange », sorbet « citron vert, rhum ambré »	
<b>L'agrumes*</b> .....	12,00 €
Coque de meringue, crème cheese-cake vanillée, crémeux citron, agrumes, sorbet lait d'amandes	
<b>La Gourmandise</b> .....	12,00 €
Crème brûlée vanille nappée chocolat noir, amandes caramélisées, biscuit chocolat noisette, gianduia, tuile chocolat, glace au grué cacao	
<b>Le Tout chocolat</b> .....	12,00 €
Notre chef pâtissier vous propose une création du moment autour du chocolat	
<b>Assiette de fromages « Corse »</b> .....	12,00 €
<b>Coupe 2 boules</b> .....	4,50 €
<b>Coupe 3 boules</b> .....	6,00 €

### Fabriqués par un maître artisan glacier

**Crèmes glacées :** vanille, chocolat, café, rhum raisin, pistache, caramel, spéculos, vanille-pécan, coco, barbe à papa, menthe chocolat

**Sorbets :** Fraise, citron, citron vert, cassis, abricot, passion, mangue, framboise, mojito, pêche de vigne

<b>Supplément chantilly</b> .....	1,50 €
<b>Café Liégeois</b> Glace café, espresso, chantilly.....	8,50 €
<b>Chocolat Liégeois</b> Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly.....	8,50 €
<b>Dame blanche</b> Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly.....	8,50 €
<b>Poire Belle Hélène</b> Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly.....	8,50 €
<b>Antillaise</b> Glace rhum raisin, passion et coco, banane fruit, chantilly.....	8,50 €
<b>Colonel</b> Sorbet citron, vodka.....	8,50 €
<b>Irish coffee</b> (Jameson 4 cl).....	9 €

\* ces plats peuvent être préparés sans gluten **sur demande** – Prix nets, service compris . La liste des allergènes est disponible et consultable sur demande

