


# La carte


## Les entrées :

13 €

- o Velouté Dubarry, sommités de choux fleur. 
- o Saumon mi cuit, bouillon de yuzu et thé noir de chine, citron
- o Mosaïque de filet de porc aux herbes, jus réduit, pousses de moutarde.
- o Œuf parfait, crémeux mimolette, jambon fumé.
- o Cromesquis de bœuf, sauce chimichurri, pickles de jalapeno.

## Plats :

26 €

- o Tartiflette végétarienne. 
- o Filet de lieu jaune, mousseline de panais, céleri rôti, espuma de sauge.
- o Magret de canard, mousseline de citrouille, kasha torréfiée, sauce bigarade.
- o Bavette Angus, écrasé de pommes de terre, mini carottes glacées, sauce Valois.
- o Sauté de râble lapin (désossé) à la moutarde, riz pilaf, salsifis rôtis.
- o Welch façon Fleur de Lille.

## Desserts :

13 €

- o Mont-blanc, crème châtaigne et marmelade de clémentine.
- o Baba au rhum, flambé à la mandarine Napoléon.
- o Crumble poire-chocolat
- o Profiterole, glace café et sauce pralinée.
- o Camembert rôti au miel, toasts à l'ail.



Tous nos plats sont fait maison à partir d'ingrédients bruts



Plat végétarien