



## La Belle Carte

### Entrées

#### Haddock fumé • sup 3€

salade d'amarante blanche et haricots verts, vinaigrette à l'encre de seiche, pignons de pins torréfiés

#### Crème de maïs •

Œuf poché, pickles d'échalotes, carottes déshydratées, huile fumée

#### Champignons en persillade •

Siphon crottin de chavignol, foccacia à la menthe poivrée

#### Tête de Veau de Guillaume •

Sauce gribiche, possibilité de le doubler en plat

### Plats

#### Maigre • sup 4€

Petits pois, concombre, crème de cosses de petits pois, fregola sarda, huile au paprika

#### Dorade Sébaste •

Déclinaison de butternut (crème, chips, sauté), amandes effilées torréfiées, huile à la coriandre

#### Rumsteack • sup 5€

Crème de céleri rave au miel, endives braisées, tuile au cacao, jus de viande à l'échalote confite

#### Rables de lapin farci •

Farce à la moutarde et thym citron, carottes fanes (purée, pickles, rôties, déshydratées), jus moutarde/fanes de carottes

#### Assiette végétarienne •

### Desserts

#### Assiette de 4 fromages •

#### Cœur coulant au chocolat •

sorbet tomate green zebra, grué de cacao

#### Figues • sup 3€

Tarte à la figues déstructurée, glace à la carotte

#### Pêches •

Pêches pochées au 4 épices, coulis pêches au lait concentré, glace à la courgette

#### Glaces et sorbets maison •

2 boules, langue de chat

## Menu : 45€

Au choix une entrée, un plat, un dessert

Entrée-plat ou plat-dessert 35€

## Menu dégustation : 70€

Composé par le chef

2 entrées, 2 plats, 1 fromage, 2 desserts

## Menu enfant : 12€