



# Menu à la carte

## Entrées

- Velouté de petits pois au citron et à l'amande, baie de Sil Timur** 6,50 €  
(petits pois, citron, oignon, amande)
- Aspic d'œufs de caille, truite fumée de Bugeat et plantes aromatiques, poivre Voatsiperifery** 6,50 €  
(œufs de caille, truite fumée de Bugeat, carotte, cèleri branche, gelée, cerfeuil, aneth,)

## Plats

- Bouillon épicié et ensoleillé à l'enchaud limousin, poivre Cubèbe** 17,00 €  
(enchaud limousin, pomme de terre, cèleri branche, carotte, oignon, tomate pelée, muscade, coriandre, cumin, girofle, harissa)
- Dos d'églefin et sa croûte citronnée, fondue de poireau et légumes de saison sautés, baie de Katmandou** 17,00 €  
(poireau, carotte, cèleri branche, petits pois, fèves, asperges vertes, navet, feuilles d'épinard,)
- Asperges à la grenobloise, quinoa et œuf poché, poivre de Java** 14,00 €  
(asperges blanches, épinards, roquette, quinoa, œuf, huile de noix, câpres)

## Fromages

- Plateau de fromages ... du Plateau et alentours...** 6,00 €

## Desserts

- Gratin d'ananas façon sabayon** 6,50 €  
(ananas, orange, crème, œuf, sucre)
- Gâteau de Pâques au chocolat et noix, compotée de poire épicée, chantilly mascarpone à la baie de Tasmanie** 6,50 €  
(chocolat, farine, œufs, beurre, sucre, poire, épices, mascarpone)



Tous nos plats sont entièrement « fait maison »  
Viandes origine « France » exclusivement  
Menu susceptible d'être modifié en cours de week-end...