

## *Pour commencer...*

**La déclinaison de radis de couleurs** 14 €  
Beurre d'algues wakamé, pesto de fanes et lamelles de pain toastées

✓ **Le millefeuille italien** 14 €  
Crèmeux au parmigiano reggiano, asperges vertes et éclats de noisettes

**L'émincé de râble de lapin** 16 €  
Farci aux tomates confites et aux olives de la maison Richard, déclinaison autour du maïs

## *Entre terre et mer*

**Les tentacules de poulpes grillées** 25 €  
Beurre teriyaki, petit pois wasabi et nouilles croustillantes

**La poitrine de porc française rôtie aux épices douces** 22 €  
Choux rouge confit et arlequin de carottes en pickles

✓ **La pastilla printanière aux légumes de saison** 19 €  
Coulis de lentilles moutardé et oignons frits

**Le pavé de lieu jaune** 25 €  
Sauce vierge basilic et verdurette de légumes

## *Pour finir en douceur...*

**L'assiette de fromages affinés** 12 €  
Assortiment du moment

**La charlotte aux fraises** 12 €  
Biscuit japonais, croustillant aux noisettes du Piémont, mousse à la crème fermière, compote de fraises, chantilly à la vanille de Tahiti, confit de fraises et citron vert - Fabrication artisanale

**Le palet au chocolat** 12 €  
Biscuit brownie, coeur de praliné maison, mousse au chocolat Valrhôna et sablé façon Oreo  
Fabrication artisanale

**Le café gourmand** 13 €  
Assortiment du moment

**Glace M.A. Création** 4 €/boule  
Parfum : Caramel, Citron, Chocolat, Fraise & Vanille



## A partager

<b>Le pâté croûte de cochon</b> Gelée de cognac et pickles de légumes	15 €
<b>L'assiette de fromages affinés</b> Assortiment du moment	12 €
<b>La planche mixte</b> Assortiment de fromages et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois	17 €
<b>L'émincé de thon juste saisi et fumé</b> Sauce gingembre, citronnelle et soja	15 €
<b>L'assiette de jambon Serrano, 18 mois</b>	12 €

## Les incontournables

*Sous réserve de disponibilité et selon arrivage*

<b>Le faux-filet charolais français</b> Maturé 5 semaines minimum et croûte de cèpes	12 €/ 100g
<b>Le turbot</b> Rôti au four	9 € / 100g
<b>La garniture au choix :</b> Les pommes Paillasson ou les légumes de saison	
<b>L'épaule d'agneau néo-zélandaise confite pendant 10 heures</b> Sauce yaourt au citron et au paprika fumé, légumes braisés, raisins, amandes, herbes fraîches et pickles d'oignons rouge	28€/ 200g

### Fête des Mères

Dimanche 26 Mai 2024

Pensez à réserver

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.

## Le Menu

40€

### Amuse-bouche du chef

*Pour commencer...*

#### La déclinaison de radis de couleurs

Beurre d'algues wakamé, pesto de fanes et lamelles de pain toastées

ou

#### L'émincé de râble de lapin

Farci aux tomates confites et aux olives de la maison Richard, déclinaison autour du maïs

### Entre terre et mer

#### Les tentacules de poulpes grillées

Beurre teriyaki, petit pois wasabi et nouilles croustillantes

ou

#### La poitrine de porc française rôtie aux épices douces

Choux rouge confit et arlequin de carottes en pickles

*Pour finir en douceur*

#### La charlotte aux fraises

Biscuit japonais, croustillant aux noisettes du Piémont, mousse à la crème fermière, compote de fraises, chantilly à la vanille de Tahiti, confit de fraises et citron vert - Fabrication artisanale

ou

#### Le palet au chocolat

Biscuit brownie, coeur de praliné maison, mousse au chocolat Valrhôna et sablé façon Oreo Fabrication artisanale

*Possibilité d'alternative végétarienne*