

# MENU



## • ENTRÉES •

### LA RAIE | 13€

Ballottine de raie, farce champignons épinards, fumet de poisson au miso, émietté de noix

### L'ENDIVE | 10€

Endive braisée, purée de patates douces, crème de raifort citron vert, amandes torréfiées

### LE COCHON | 12€

Bûche de jarret de cochon pannée, jus de viande, émulsion ail et persil, purée rutabaga à la pomme

## • LES PLATS •

### LE CANARD | 31€

Magret de canard aux coings, jus de viande, crème de potimarron, pommes duchesse, pickles d'oignons rouges

### LE THON | 33€

Thon rouge, espuma de choux fleur, poireaux en algue, radis noir, sauce piment oiseau, sésame, miel, sauce soja

### LA POLENTA | 24€

Polenta crémeuse, céleri rôti au romarin, raisin sec, pomme Granny Smith, émulsion verveine, kadaif œuf poché

### LA COTE DE BŒUF | 10€ pour 100g

*Cote de Bœuf d'Aubrac maturée, accompagnements inclus- légumes de saison- pommes de terre- mesclun*

**DEMANDEZ LE POIDS, MINIMUM 1 KG**

## • LES DESSERTS •

### LE PRALINÉ | 14€

Biscuit moelleux à la pistache, crème praliné, crumble cacao, poire pochée

### LE LITCHI | 13€

Émince de litchi, menthe, crème mascarpone citron vert, biscuit amande, nectar de clémentine amère

### LE FENOUIL | 12€

Espuma de Fenouil, tartare de kaki, menthe, coriandre, émulsion lait de soja wasabi, tuile noisette