

# La Carte

## LES ENTRÉES

Le Tourteau, Rémoulade de Céleri, Wasabi, Pomme Granny Smith	16€
La Croûte aux Morilles et Asperges Croquantes	17€
L'Œuf Parfait, Petits pois à la Française et Mouillette	15€
La Girolle et l'Agneau en Terrine, Pain Toasté et Pickles	14€
La Terrine de Foie Gras façon Printanière, Pain Toasté	16€

## LES PLATS

### LES VIANDES

La Pastilla d'Andouillette, Pommes Purée, Jus Moutarde	23€
La Souris d'Agneau saveur Orientale, Comptée de Légumes	25€
Le Filet de Bœuf, Asperges et Grenailles, Sauce Morilles	39€
Le Suprême de Volaille farci Petits Légumes, Risotto de Fèves	23€

### LES POISSONS

Le Risotto crémeux Citron, Chorizo et Gambas	22€
La Pêche du Moment, Petits Légumes de Saison, Beurre Blanc	23€

### LE VEGETARIEN

Assiette de Légumes de Saison, Sauce Morilles	22€
-----------------------------------------------	-----

---

*Privilégiant les produits frais certains produits peuvent manqués et être remplacés*

*Plusieurs plats de notre carte sont sans Gluten,  
Demandez nous pour plus d'informations*

*Merci de nous informer à la commande de toutes Intolérances et /ou Allergies Alimentaires  
Présence d'Allergènes*

## LES DESSERTS

Assiette de Fromages des Fondus de Fromages	7.5€
Le Dessert du Jour	6€
La Tartelette Banoffee: Dulce de Leche, Banane, Chantilly	9€
Le Riz au Lait, Caramel Beurre Salé	8€
La Pavlova Fruits Rouges	8€
La Tarte Citron sur son Sablé "Petit Lu"	8€
Le Moelleux au Chocolat	8.5€
Le Café Gourmand	10€

---

## MENUS

### MENU DU CHEF

L'Oeuf Parfait, Petit Pois à la Française  
et Mouillette

Ou

La Girolle et l'Agneau en Terrine, Pain Toasté et Pickles

\*\*\*

La Volaille Farci Petits Légumes,  
Risotto de Fèves

Ou

La Pêche du Moment, Petits Légumes de Saison ,  
Beurre Blanc

\*\*\*

Dessert au Choix\*

35€

### MENU ENFANT

Plat + Dessert+ Boisson

16€

(Nous demander)

\*Supplément 3€ avec le Café Gourmand

