

# LA CARTE

*La cuisine au rythme des saisons*

## Entrées

### **SAINT JACQUES DES CÔTES FRANCAISES**

Marmelade aux agrumes et mayonnaise tiède au miso

16€

### **FOIE GRAS ROUGIÉ À LA FLAMME**

Condiment de dattes medjoul et lait d'amandes

17€

## Plats

### **GNOCCHIS DE COURGE**

Muscade au cumin, huile et siphon de poireaux

25€

### **VOLAILE EN RIGATONIS**

Jus à la truffe blanche et radis en pickle

28€

### **TRUITE D'ARDÈCHE JUSTE SAISIE**

Béchamel d'épinard et fregola sarda

30€

Viande origine France

## Desserts

### **LA CHATAIGNE**

Condiment clémentine, crème et brisure de marrons

13€

### **LA BAVAROISE VANILLE**

Chocolat blanc, biscuit amandes et sorbet passion

14€

### **ASSORTIMENT DE FROMAGES DES TERROIRS FRANCAIS**

Confiture

12€

*Le prix indiqué est en euros, toutes taxes comprises et service compris*