



## La Carte

### Les entrées

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| Terrine de lapin à la pistache, sablé au parmesan                     | 8.50 € |
| Escargots sautés au chimichurri, purée de haricots rouges et tortilla | 9.50 € |
| Carpaccio de radis multicolores et fromage frais de brebis aux herbes | 9.50 € |

### Les plats

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Risotto de « risone » au citron, haddock et coques, sauce au thym citronné                           | 19.00 € |
| Paleron de bœuf confit au vin rouge, purée de panais et carottes rôties                              | 20.00 € |
| Faux-filet de bœuf charolais, sauce aux 3 poivres et baies rouges, frites fraîches                   | 28.00 € |
| « Likenn » de blé tendre aux cinq saveurs, légumes d'automne, graines de courge et tuile au parmesan | 17.00 € |

### Le fromage et les desserts

|                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| Assiette de trois fromages de la région                               | 9.50 €  |
| Strudel aux pommes et crème anglaise                                  | 8.50 €  |
| Sablé façon poire Belle-Hélène                                        | 9.00 €  |
| Crèmeux de châtaigne à l'anis étoilé, tartare d'ananas et sorbet coco | 11.00 € |
| Tarte au chocolat noir Guanaja, griottes et crème Chantilly           | 12.50 € |
| Café gourmand                                                         | 7.00 €  |

### Glaces et sorbets

la boule 2.75 €

Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, fraise, caramel au beurre salé, pistache, café, citron jaune, citron vert, pomelo, cassis, framboise, ananas, mangue, noix de coco

**Toutes nos viandes sont d'origine française sauf indication contraire.**

**La cheffe sera heureuse de proposer des alternatives suivant vos demandes particulières : végétarien, sans gluten, allergies**

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts