

# La carte

" Les plats sont fait maison et élaborés sur place à base de produits bruts... "

" Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes "

## Les entrées

- \* Foie gras de canard mi cuit,  
tarte tatin revisité par le chef, balsamique 21€
- \* Thon rouge de ligne juste saisi, crème d'harengs fumés  
tartelette ricotta, céleri branche, mesclun de jeunes pousses 23€
- Raviolis de langoustines, pommes vitelottes, voile de pistache 23€

## Les poissons

- \* Pêche de saison petits bateau, sauce vermouth  
carottes de saison différentes textures, bimi au yuzu 34€
- \* Poissons suivant l'arrivage, fumet façon blanquette  
fenouil, concombres, crapaudine, huile capucine 35€

## Les viandes

- \* viande sélectionné par le chef, sauce miel  
déclinaison de courge, pulpe de racines de persil, voile au sarrasin 33€
- \* Pièce de bœuf de l'Aubrac, jus de viande truffé  
purée de pomme de terre à la truffe, confit d'échalotes 35€
- Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 39€

(toutes nos viandes sont d'origine Française ou Européenne)

## Les fromages

- Sélection de Fromages affinés par la Maison Lichette 14€

## Menu Affaire (uniquement le midi)

35€ Entrée + Plat + Dessert

30€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert

**"Les menus et les desserts suivants sont servis uniquement le soir "**

## Nos desserts

Tous nos chocolats proviennent de la Cacaoterie de Luc Dorin

Les desserts suivants demandent une attention particulière et sont à commander  
En début de repas.

\* Mille-feuille de figues

et sa ganache chocolat/blanc, glace vanille 14€

\* Mousse chocolat noir 64%, sorbet exotiques, meringue 14€

Notre dernière création sucrée 15€

## Menu Augusta 60€

(Composez votre menu en suivant l'astérisque \*)

(D'une entrée + poisson + viande + dessert)

## Menu Découverte 80€

Laissez vous guider par le chef Samuel Zuccolotto,

Menu composé en 7 temps,

avec une sélection de produits du marché et de saison

(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h15)