

# Carte

## Entrées :

<b>Œufs "Bio" Parfaits aux Asperges &amp; Parmesan</b>	<b>18.00€</b>
<b>Céviché de Daurade Royale au gingembre &amp; Gelée de Soyu &amp; Yuzu</b>	<b>18.00€</b>
<b>Fricassée d'Escargots de Bourgogne, Crème d'Estragon au Poivre de Kampot &amp; Marmelade d'Oignon aux Tomates confites</b>	<b>19.00€</b>
<b>Foie Gras de Canard du Chef &amp; Gelée 'aux fraises &amp; Poivre de Kampot</b>	<b>24.00€</b>

## Plats :

---

<b>Filet de Daurade Royale "à la Vapeur", Nage au Gingembre Tomatée &amp; Feuille de Citron, Légumes de Printemps</b>	<b>27.00€</b>
<b>Filet de Turbot aux Asperges &amp; Crème au Thym Citronné</b>	<b>32.00€</b>
<b>Epaule d'Agneau "Cuite Basse Température, Jus au Romarin &amp; Légumes de Printemps</b>	<b>28.00€</b>
<b>Tartare de Bœuf "Charolais", Façon Thaï aux Cacahuètes &amp; jeunes Pousses</b>	<b>24.00€</b>
<b>Pavé de Filet de Bœuf "Grillé", Jus au Curry Vert &amp; Coriandre Thaï &amp; Petits Légume</b>	<b>36.00€</b>
<b>Burger de Poulet Jaune, Comté 12 mois, Lard &amp; Sauce Barbecue Texane</b>	<b>25.00€</b>
<b>Burger de Bœuf Charolais, Escalope de Foie Gras Poêlé, Comté 12 mois</b>	<b>28.00€</b>

## Desserts :

---

<b>Assiette de Fromages de Notre région</b>	<b>12.00€</b>
<b>Nougat Glacé du Chef, Coulis de Fruits Rouges</b>	<b>13.00€</b>
<b>Biscuit aux Pépites de Chocolat, Chantilly au Caramel &amp; Cacahuètes Sablées</b>	<b>12.00€</b>
<b>Tartelette aux Fraises &amp; Rhubarbe à la Vanille</b>	<b>12.00€</b>
<b>Pain d'Epices Glacé &amp; Chantilly au Siphon</b>	<b>12.00€</b>
<b>Café ou Thé Gourmand</b>	<b>13.00€</b>