Sac Isotherme Conseillé

Notre Cuisine …. A Emporter **10 Octobre 2024**

Entrées

*** Crème de Pomme de Terre /** Curcuma **9€**
Aubergine / Câpres Frits / Perles de Hareng

*** Queue de Boeuf / Rillettes de Maquereaux** **12€**
Pomme de Terre / Fruits à Coque/ Moutarde

*** Sots l'y Laisse** / Figues **13€**
Échalote / Chou Rouge / Romarin

*** Crevettes /** Chou Fleur / Citronnelle **15€**
Poireaux / Lait de Coco / Huile d'Amande

Plats

*** Velouté de Potimarron /** Gnocchi **15€**
Huile et Graine de Courge / Tonka

*** Onglet de Veau Français /** Grenailles **25€**
Embeurrée de Chou / Chutney Dattes - Abricots

*** Noix de St-Jacques /** Duxelles de Champignons **26€**
Purée à l'Ail Noir / Haricot vert / Anchois

*** Filet de Lotte /** Courgettes **29€**
Tomate / Gingembre / Levure de Bière

Desserts (A préciser en début de repas)

*** Guimauve /** Mûres / Sorbet Xérès **5€**
*** Tartelette Figues** / Crémeux Citron / Meringue **7€**
*** Financier /** Marmelade de Reine-Claude /
Caramel au beurre Salé / Glace Pistache **7€**
*** Crème Poivre de la Jamaïque** / Poire Pochée
Sorbet Chocolat Noir **9€**

* Fait maison
Nous ne proposons pas de sans Lactose