

## Sac Isotherme Conseillé

Notre Cuisine .... A Emporter      02 Octobre 2024

### Entrées

- \* **Crème de Pomme de Terre / Artichaut**      9€  
Aubergine / Câpres Frits / Perles de Hareng
- \* **Tête de Veau / Maquereaux**      12€  
Pomme de Terre / Fruits à Coque/ Moutarde
- \* **Sots l'y Laisse / Figs**      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
- \* **Faux-Filet de Boeuf Français / Grenailles**      24€  
Embeurrée de Chou / Chutney Dattes - Abricots
- \* **Filet de Rouget / Duxelles de Champignons**      24€  
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 Figs / Crémeux Citron / Meringue**      7€
- \* **Financier / Marmelade de Reine-Claude /**  
Caramel au beurre Salé / Glace Pistache      7€
- \* **Crème Tonka / Marmelade Pêche-Abricot /**  
Sorbet Chocolat Noir      9€

\* Fait maison

Nous ne proposons pas de sans Lactose