

# LA CARTE

## Entrées

- *Terrine de foie gras de canard maison et son pain pochon croustillant.*  
*(Accompagnée, si vous le désirez, d'un verre de Coteaux du Layon)*
- *Céviche de daurade ou sériole.*
- *Duo d'asperges, beurre d'agrumes, crumble et noisettes.*

## Plats

### **Poisson**

- *Le retour de pêche, cappuccino de crustacés, pain perdu d'aubergines.*

### **Les viandes**

- *Filet de bœuf, jus au poivre, gratin de blettes à la tomme et petites rattes.*
- *Noix de ris de veau, jus monté au beurre, mousseline de pommes de terre.*
- *Carré d'agneau, jus au thym, légumes printaniers.*

## Plateau de fromages

*De la cave à fromages de Provins et de la ferme des petits bois de Montigny-Lencoup.*

## Desserts

- *Riz au lait vanille et caramel, riz soufflé et caramélisé.*
- *Baba au rhum et fruits de saison, crème fouettée.*
- *Streusel crème pistache et fruits rouges.*

*Toutes nos viandes sont d'origine française.*

*La carte étant réalisée autour de produits frais,  
Veuillez nous excuser des désagréments occasionnés suite à des ruptures de produits.*