



## Notre Carte

### Les entrées

Papeton d'aubergines au basilic, coulis aux deux poivrons	12€
Bruschetta de tomate mozzarella, jambon cru et pesto	12€
Tartare de saumon et cabillaud, cebettes et avocats, émulsion de tomates	12€
Fricassée de lentilles vertes du Puy et légumes au vinaigre balsamique (végétarien)	12€
Terrine de foie gras de canard à la figue	18€

### Les plats

Gambas poêlées à la badiane, flambées à l'anis, pâtes fraîches	24€
Filet de dorade sébaste vapeur aux baies roses, linguine et légumes du moment	20€
Médailillon de lotte au curry, risotto d'épeautre	24€
Emincé de noix de veau au citron, flan de courgettes de pays	20€
Magret de canard rôti à la façon d'un Rossini, gâteau de potiron	24€
Tournedos de filet de bœuf, sauce façon Choron et gratin Dauphinois	24€
Risotto d'épeautre et légumes de saison (végétarien)	16€

### Les desserts

Chocolat et framboise (ganache chocolat, biscuit cuillère, sorbet framboise)	7€
Sabayon au vin pétillant de fruits de saison (selon arrivage)	7€
Traditionnel nougat glacé	7€
Dessert du jour	5€

### Nos suggestions de saison

Citron glacé, cœur Limoncello et sorbet Limoncello	8€
--	----