

## CARTE

### Entrées



Potage Vichyssoise Glacé **17 €**



L'Oeuf Mousseux, Salade d'Herbes **19 €**

Raviole de Tourteau, Ecume Iodée **22 €**

Foie Gras de Canard à l'Abricot, Brioche au Fruit **24 €**

### Plats



Cabillaud Façon Meunière, Clafoutis d'Asperges **25 €**

Bar & Asperge Verte, Crème à l'Ail des Ours du Château **27 €**

Carré de Porcelet Tandoori, Frite de Polenta **26 €**

Faux Filet de Boeuf Maturé 5 Semaines, Caviar d'Aubergine, Jus au Romarin **29 €**



Quinoa & Lentilles Vertes aux Betteraves en Croute de Sel **20 €**

Plateau de Fromages A.O.P. - **12 €**



Desserts - **12 €**



Citron en Trompe l'Oeil, Crumble à l'Huile d'Olive

Texture d'Asperge, Pesto à l'Ail des Ours du Château

Finger Chocolat Cacahuète, Sorbet Citron Vert

Le Soufflé au Grand Marnier, Sorbet Cognac