

## Ce midi, à La Carte

### Entrées

#### ***Velouté de Courge Longue de Nice des Jardin'Envie***

*Oeuf Parfait, Tuile de pain au levain, huile de poireaux ... 12€*

#### ***Tartare de Boeuf Bretonne Pie Noir de la Ferme de 7 Chemins***

*Crème de noisettes, Huile et vinaigre de café, Noisettes torréfiées ... 15€*

#### ***Tataki de Thon Germon de la criée d'Audierne***

*Radis Daikon, Eau et granité de concombre, vinaigre de verveine, Framboise givrée ... 16€*

### Plats

#### ***Lasagne roulée aux trompettes de la morts de la Forestière du Champignon***

*Béchamel aux champignons de Paris, Mornay à la raclette fumée, Coulis d'Herbe, Tombée de Blettes ... 23€*

#### ***Côte de Porc Bayeux de C Côte Cochon***

*Gnocchi de courge Hokkaido, Crème à l'ail, Poêlée de Chanterelles, Noisettes Torréfiées ... 28 €*

#### ***Filet de Merlu de la Crie d'Audierne***

*Pressé de Celerie rave, Purée de céleri, Émulsion à l'Immortelle d'Italie, Coulis d'encre de seiche ... 29€*

### Desserts

#### ***Assiette de fromages fermiers & condiment de saison ... 10€***

#### ***Poire Guyot du jardin de Gaia***

*Pochée & en texture, Crème et vinaigre de coriandre, Sorbet poire ... 12€*

#### ***Tarte aux Figues Noires de Caromb***

*Glace et vinaigre à la Reine des Prés ... 12€*

Taxes et services compris, prix en euros TTC

Origine des viandes : France

En cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires, n'hésitez pas à en faire part à notre équipe.