

# la carte

## ENTRÉE

*Tagliatelles de céleri noir - Encornets grillés  
Sauce vierge aux pommes - Chips de pommes et céleri 13€*

*Ravioles au foie gras - Consommé de volaille  
Julienne de poireaux - Copeaux de parmesan 15€*

*Salade de patates douces - Chou kale - Pois chiches  
Fruits secs - Sauce tahinée 10€*

## PLAT

*Haricots coco au beurre blanc - Chou romanesco  
Graines de fenugrec en poudre 18€50*

*Filet de pintade farcie aux champignons - Sauce gastrique à la mandarine  
Potimarron confit et légumes croquants 25€*

*Soupe de poisson de roche acidulée au tamarin - Rouget  
Croûtons - Emmental - Siphon rouille 23€*

## DESSERT

*Munster caramélisé - Muesli cumin - Espuma munster 10€*

*Poire pochée - Ganache montée à la fève tonka  
Streusel cacao - Sorbet poire 12€*

*Biscuit carotte - Mousse vanillée  
Copeaux de carotte confites - Sorbet gingembre 11€*

