

# Le Menu Carte

Entrée Plat Dessert 41€

## *ENTREES 13€*

- Terrine de Lapin au serpolet, compotée d'oignons rouges et guindillas
- Ravioles de crabe, bouillon des carapaces aux agrumes
- Velouté de potiron aux châtaignes et chorizo
- Salade d'artichauts frais et fèves, noisettes et tome corse
- Langue de veau servie tiède, sauce gribiche, pommes roseval

## *PLATS 24€*

- Filet de bar rôti sur la peau, navets, trompettes et châtaignes
- Pavé de cabillaud, pommes écrasées aux condiments du sud, sauce vierge
- Noix de St-Jacques dieppoise à la plancha, gnocchi frais aux sucs de truffes
- Queue de filet de bœuf à la bordelaise, grenailles de Noirmoutier persillées
- Poitrine de cochon Ibaïama, compoté de chou vert au lard fumé
- Quasi de veau fermier, girolles, petits oignons et lard paysan

## *FROMAGES ou DESSERTS 12€*

- Assiette de fromages sélectionnés pour nous par Sylvain Vacroux (+2€)
- Moelleux mi-cuit au chocolat grand cru, glace pistache
- Chou aux noisettes de Cervione
- Poêlée de fruits d'Automne (raisin, clémentine, noix...), servie sur sa gaufre maison
- Crème brûlée au citron
- Poire pochée, chocolat, vanille, chantilly façon belle Hélène
- Véritable tourtière landaise aux pommes et à l'armagnac
- Glaces et sorbets « Phillippe Faur » (3 boules)