

# Menu carte blanche 55 €

La Pomme de terre

Δ

Les St Jacques

Δ

La Cannette

Δ

La Vanille Bourbon

L'accord mets et vins

20 €

*3 verres de vin de 12 cl*

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets

# A grignoter...

- Jambon Ibaïama, Eric Ospital 100g 16€

## Les entrées

- Le carpaccio de St Jacques 22€

Déclinaison de céleri / pomme Granny Smith / poivre de Voatsipérféry

- L'œuf bio 16€

Déclinaison de champignons de saison / estragon / parmesan / Sarazin

- Le foie gras de canard de la ferme Puntoun 20€

Poivre de Voatsipérféry / navet / citron

# Les plats

- La queue de lotte 27€  
Choux fleur / noix de coco / curry
- Le bar 33€  
Snackées / courges / châtaigne / saké / yuzu
- Le bœuf fumé 29€  
Os à moelle / legumes de chez Marthe / consommé  
au cumbawa
- La côte de cochon Iberique 27€  
Poitrine crousti-fondante / blettes / coquillages /  
citron

# Les desserts

- L'assiette de fromages 10€

Sélection de quatre fromages de chez Tourette

- Le citron 10€

Notre vision de la tarte au citron meringuée

- La tarte chaude chocolat 10€

Chocolat Guanaja / sorbet fromage blanc

*Il est conseillé de commander ce dessert en début de repas.*

- La glace vanille gingembre 9€

Caramel au beurre salé / pop-corn

*N'hésitez pas à vous rapprocher de notre personnel de salle  
pour accompagner vos desserts d'un digestif*

# Les boissons chaudes

Les cafés : *Nous collaborons avec les cafés Reck, ici, un café BAHIA du Brésil*

Expresso	2.5€
Allongé	3€
Double expresso	4€
Capuccino et Latte	4.5€

Les thés : *Nous collaborons avec le thé des Muses*

Night Shadow <i>thé vert nature, JAPON</i>	5.5€
Chung Hao <i>thé vert au Jasmin bio, CHINE</i>	5.5€
Le Rayon Vert <i>thé vert aromatisé aux fruits exotiques, CHINE</i>	4.5€
Mahadelram <i>thé noir nature, INDE</i>	7€
Thé du Pousse Pousse <i>thé noir demi fumé, CHINE</i>	4.5€
L'Herbe Rouge <i>rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD</i>	4.5€