



## **MENU DE SAISON – 37€**

### **Entrées**

#### **Filet de maquereau laqué,**

Gaspacho de chou rouge, pomme marinée au gingembre, crème à l'aneth

#### **Pressé de volaille fermière aux fines herbes,**

Ketchup de rhubarbe et betterave

### **Plats**

#### **Poitrine de veau cuite en basse température**

Pommes de terre primeurs, petits pois et oignons nouveaux, purée de pignons de pin

#### **Ballotine de raie,**

Beurre aux câpres, espuma de pomme de terre au cresson, épinard

#### **Assiette de Fromages affinés**

En supplément du menu : 6 €

### **Desserts**

#### **Plaisir chocolat noisette,**

Dacquoise noisette, praliné croustillant fleur de sel, ganache chocolat au lait

#### **Pavlova pistache cerise,**

Sorbet cerise griotte, cerise amarena et pistache concassée