

## La carte du moment

### Entrées

Patate douce rôtie au sésame, crème de coco citron vert, crackers	9 €
Poireaux en salade, crevettes au dashi, curry breton	9 €
Chou farci au jarret de veau et jus réduit	10 €

### Plats

Cuisse de poulet jaune aux épices cajun, purée de butternut et navet boule d'or	21 €
Filet de cabillaud à la vapeur de citronnelle, bisque, endive caramélisée et carotte fondante	22 €
Rognon de veau à la sauce moutarde, écrasé de pommes de terre et champignons bruns	20 €

Assiette de Cantal, jeune et vieux	7 €
------------------------------------	-----

### Desserts

Tarte poire-chocolat, sauce caramel au beurre salé	9 €
Crêpe suzette revisitée, mousse mandarine et biscuit gavotte	9 €
Entremet miel agrumes, gel orange sanguine, tuile au miel	10 €

Menu Enfant (-9 ans) :	13 €
Mini plat + glace + limonade ou sirop (autre boisson +2€)	

Tous les plats sont « Fait maison », élaborés sur place, à partir de produits bruts.