

La Carte

ENTRÉES

Gaspacho aux légumes du Loutas, monté à l'huile d'olive Kalios, huile herbacée 11€

Pastèque et melon, crème glacée à la fêta, menthe du jardin 12 €

Tzatziki de concombre, carotte rôtie au Garam Masala sourcé par nos soins 13 €

Maquereau rôti à la flamme, émulsion de maïs, gel carotte, gingembre et galanga 15 €

PLATS

Salade Dauphinoise , poulet confit au thym et à l'ail , sauce parmesan et écrevisse 23 €

Pâtes au pesto à la Génoise, haricots verts croquants de « Chez Romain » 23 €

Pluma de cochon ibérique, polenta crémeuse, parmesan et jus corsé 23 €

Poissons de la criée en fricassée, légumes primeurs, sauce tomate à l'origan frais 24 €

Vittello, sauce aigrette, betterave et praliné pistache 27 €

Filet de bœuf charolais, pommes de terre grenailles, sauce aux poivres verts 39 €

FROMAGES et DESSERTS

Assiette de fromages de pays, sucrine et vinaigrette au balsamique de Modène IGP 9,50 €

Coupe glacée, yaourt, fruits du moment et pralines roses 10 €

Crèmeux citron, dacquoise noisette, glace citron et balsamique blanc , chouchous noisettes 10€

Tarte aux myrtilles et Agastache de « la Prairie dans l'assiette » 11€

Fondant au chocolat Valrhona et Romarin, émulsion mélilot et glace vanille 11€