

# LA CARTE

## ENTREES

Tarte fine aux filets de rouget, caviar d'aubergine et mesclun d'herbes fortes	12.00€
Foie gras de canard, poivre de Tasmanie, chutney de cerise, sablé aux pignons de pin torréfiés	16.00€
Gaspacho concombre-avocat à l'huile d'amande, tartare végétal	12.00€
Rosace de saumon gravlax à ma façon, espuma anisé et vinaigrette de fenouil	14.50€

## PLATS

Crevettes sauvages poêlées, sauce citronnelle-gingembre, riz noir et diamants d'ananas	22.00€
Dos de cabillaud rôti, fondue de tomate au citron confit, vapeur de courgette-basilic	20.00€
Ris de veau laqué au jus de livèche, carottes fanes rôties au beurre d'orange	26.00€
Filet de bœuf caramélisé aux épices, écume poivrée, confit de légumes estivaux	22.00€

## FROMAGES

Dégustation de fromages secs du pays	7.00€
--------------------------------------	-------

## DESSERTS

Gaspacho fraise-tomate-poivron, espuma de combawa, tuile de pain	9.00€
Coulant de chocolat Manjari, cœur blanc, tuile de grué de cacao	12.00€
Croustillant de riz noir soufflé caramélisé, framboises fraîches, chantilly mascarpone-verveine	9.00€
La belle Pavlova en fruits de saison	12.00€

Prix nets, services compris, boissons non comprises pour les menus. Liste des allergènes disponible sur demande.