

## A la carte !

### Suggestions du Chef pour un soir



#### ENTREES

- \* Asperges vertes rôties au balsamique sur son guacamole caviar de Harrenga 12.00 €
- \* Foie Gras mi- cuit au Birlou et sa salade de chou cuit façon pot-au-feu 17.00 €
- \* Gambas Panko, écume de la mer et lit de betterave rouge mousse Ricotta-Mascarpone 13.00 €
- \* Tomate en rosace, Burratina au pistou Caviar d'aubergines 14.00 €

#### PLATS

- \* Côte de veau rôtie au sautoir, navets et pois chiches, jus tranché au café (180g) 36.00 €
- \* Entrecôte (Aubrac), pommes rattes, Chitaké et pleurotes 32.00 €
- \* Burger Rossini du Jardin « Filet de Bœuf Limousin », frites de patate douce 30.00 €
- \* Noisette d'agneau, sur son lit d'asperges et sa truffade 28.00 €
- \* Risotto safrané et sa trilogie de Saint-Jacques, jus de crustacés 25.00 €
- \* Pavé de truite de nos régions poêlé, compotée de lentilles du Puy et pommes au lard grillé 22.00.€
- \* Filet de dorade snacké sur peau, tombée ail des ours, morilles et petits pois 19.00 €

#### SUGGESTIONS DU CHEF

- \* Potée Auvergnate 26.00 €
- \* Pock Bowle du Chef 18.00 €
- \* Proposition du Chef 24.00 €

#### DESSERTS

- \* Graines de Chia, lait de coco, fruits rouges 8.00 €
- \* Tartelette ganache chocolat framboises 8.00 €
- \* Tartare de fraises menthe verveine et son sorbet 8.00 €
- \* Eclair au craquelin, crème de citron et nuage de fruits rouges 8.00 €
- \* Assiette de trois fromages 9.00 €