

# CARTE DU MOMENT | SEPTEMBRE



## ENTRÉES.

FOIE GRAS À LA VANILLE DE SAINT LOUIS ET LIQUEUR D'AMANDE	20€
ŒUF MIMOSA BIO DU MARCHÉ DE L'ÉPERON AU POISSON FRAIS	9€
CRÈME DE CHAMPIGNONS ET ESPUMA AU CAFÉ BOURBON POINTU	12€
SALADE DE ZOURITE, PAPAYE, CHOU ROUGE ET CHOU RAVE AVEC SA VINAIGRETTE THAÏ	12€
TATAKI DE MAGRET DE CANARD	

■ ENTRÉE 14 €  
■ PLAT 24€

## SALADE PLAT.

FOCCACE DU SILO

FOCCACCIA MAISON, FETA, AUBERGINES CONFITES DE LA NOURRICIÈRE ET TAPENADE D'OLIVES ACCOMPAGNÉE D'UN MESCLUN ASIATIQUE BIO DE CHEZ JEAN-FRANÇOIS	18€
---	-----

## PLATS

ZARZUELA - SOUPE DE POISSONS TOMATÉS (BABY CALAMARS, LÉGINE ET PALOURDES), JAMBON SERRANO & CRÈME D'AIL ET D'AMANDES ET SES POMMES DE TERRE VAPEUR DE MR PAYET (LA PLAINE DES CAFRES)	30€
---	-----

PAVÉ DE LÉGINE LAQUÉ AUX ÉCHALOTES CONFITES ET SES PETITS LÉGUMES	28€
---	-----

CROZIFLETTE - GRATIN DE CROZETS DE SAVOIE, LARDONS ET REBLOCHON, ACCOMPAGNÉ D'UN MESCLUN ASIATIQUE BIO DE CHEZ JEAN-FRANÇOIS	26€
--	-----

CARRÉ D'AGNEAU, JUS COURT AU ROMARIN ET PETITS LÉGUMES	29€
--	-----

JOUE DE BŒUF À LA BIÈRE BRUNE TI MOUSS CHOCOLAT ET POMMES DE TERRE SAUTÉES DE MR PAYET (LA PLAINE DES CAFRES)	26€
---	-----

FENOUIL BIO CARAMÉLISÉ ET ORZO (PETITES PÂTES)	18€
--	-----



## DESSERTS.

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHUTNEY DE FRUITS SECS	12€
MOELLEUX AU CHOCOLAT, CŒUR PRALINÉ CACAHUÈTES	9€
PÊCHE MELBA	11€
TARTE POIRE ET CHOCOLAT	10€
CAFÉ GOURMAND	12€

## SUGGESTION DU JOUR

VOIR L'ARDOISE

