

# LA CARTE

## Entrée

- *Terrine de Foie gras maison et mille feuilles de pain d'épices, foie gras et abricots secs (accompagné, si vous le désirez, d'un verre de Coteaux du Layon à 5.50 €)*
- *Tomate mozzarella déstructurée au parfum de basilic et glace tomate*
- *Rémoulade de radis noir et crabe, asperges vertes et crispy de légumes*

## Plat

### *Les poissons*

- *Poisson du marché selon arrivage*
- *Lieu jaune de ligne, pain perdu d'aubergines et crémeux de pamplemousse*

### *Les viandes*

- *Filet de Bœuf charolais façon « bœuf carottes »*
- *Blanc de volaille roulé à la pancetta, parfum de romarin, gratiné de blettes à la tomme*
- *Selle d'agneau roulé, jus au thym, tronçon de poireaux et mousseline de pommes de terre à l'ail*

## Plateau de fromages

- *Fromages affinés par la cave à fromages de Provins.*

## Dessert

- *La tarte tout chocolat*
- *Le Saint-Julien parfum de praliné*
- *Déclinaison autour du fruit rouge*

*La carte étant réalisée autour de produits frais,  
veuillez nous excuser des désagréments occasionnés suite à des ruptures de produits*