

## La Carte ...

Nos plats évoluent suivant les produits récoltés, cultivés de façon raisonnée et naturelle,  
dans notre potager.

### Entrées

- ❖ Terrine de foie gras de canard maison, confiture d'oignons rouges..... 22.00 €  
*Home-made duck foie gras terrine, red onion jam*
- ❖ Croustillant de gambas, chichoumé, caramel de soja.....20.00 €  
*Prawn crispy, chichoumé, soy caramel*
- ❖ Tartare de saumon, crème glacée au sésame noir, sauce vierge.....18.00 €  
*Salmon tartare, black sesame ice cream, virgin sauce*

### Plats

- ❖ Le Boeuf, en filet, sauce morilles.....32.00 €  
*Beef fillet with morel sauce*
- ❖ L' Agneau, braisé à la provençale et son jus de cuisson.....28.00 €  
*Lamb braised in Provençal style with its cooking jus*
- ❖ La Gambas, XXL, flambées au whisky.....32.00 €  
*XXL flambéed prawns with whisky*
- ❖ L'Aioli, cabillaud cuit basse température, déclinaison de légumes.....28.00 €  
*Aioli with low-temperature cooked cod and assortment of vegetables*

### Desserts

- ❖ Soufflé glacé au Grand Marnier.....12.00 €  
*Grand Marnier frozen soufflé*
- ❖ Pavlova aux fruits.....12.00 €  
*Fruit Pavlova*
- ❖ Moelleux au chocolat, à la fève Tonka.....12.00 €  
*Chocolate fondant with Tonka bean*
- ❖ Le Macaron, façon tarte citron meringuée.....12.00 €  
*Macaron, lemon meringue tart style*
- ❖ Le Brie, de notre région, crème de mascarpone à la truffe.....12.00 €  
*Local Brie with truffle mascarpone cream*

## Le menu

### Entrées

- ❖ L'Oeuf, cuisson parfait, velouté de légumes frais " Ferme de Belle Fontaine "  
*The Perfectly Cooked Egg, fresh vegetable velouté from "Ferme de Belle Fontaine"*
- ❖ La Tomate " Ferme de Belle Fontaine " en tartare, burrata, sorbet tomate basilic  
*Tomato Tartare with "Ferme de Belle Fontaine" tomatoes, burrata, tomato basil sorbet*
- ❖ La Salade de légumes estival (*en fonction de l'arrivée de notre potager, Végan*)  
*Summer Vegetable Salad based on our garden's seasonal produce, Vegan*

### Plats

- ❖ Le Veau, braisé et servi avec son jus de cuisson  
*Braised Veal served with its cooking jus*
- ❖ La Volaille, cuite basse température, beurre blanc citron gingembre  
*Poultry cooked at low temperature, lemon ginger beurre Blanc*
- ❖ La Dorade, sauce vierge  
*Sea Bream with virgin sauce*

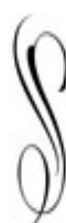
### Desserts

- ❖ Le Fontainebleau, aux fruits, au miel, au sucre.....dites-nous tout !  
*Fontainebleau with fruits, honey, and sugar*
- ❖ Soufflé glacé au Grand Marnier  
*Grand Marnier Frozen Soufflé*
- ❖ Moelleux au chocolat, à la fève Tonka  
*Chocolate Fondant with Tonka bean*

**Le plat** 29€



**Menu 2 plats** 45€  
*Entrée-plat ou plat-dessert*



**Menu 3 plats** 55€  
*Entrée – plat – dessert*