

# MENU CARTE ... 38€

## ENTRÉES ... 10,00€

### **Panier de saison**

*Légumes rôtis à la coppa, praliné de cacahuètes & condiment épinard-wasabi*

### **Raviole d'Automne**

*Butternut aux champignons concassés & tête de veau au shiso*

### **Banquet de Campagne**

*Lentilles cuisinées au sashimi de sardine & citron confit, jus de blanquette au champagne*

## PLATS ... 27,00€

### **Quasi de veau**

*Polenta tendre tomate & Scamorza, saucisse piquante, jus au thym citron*

### **Vol de coin coin**

*Canette des Dombes en 2 cuissons, sésame & oseille acidulée, chou rave poêlé*

### **Retour de pêche**

*Merlu servi tiède, mousseline de potimarron & ravigote de châtaignes au basilic, huile fumée*

## DESSERTS ... 9,00€

### **Fromages affinés par la Ferme Ste Cécile** (fromagerie à la Garenne Colombes)

### **Strudel**

*Poires & crème glacée lait d'amandes, jus lié au Yuzu*

### **Chocoranoix**

*Crème légère au chocolat & cardamome, caramel aux noix grillées, glace vanille*

### **Pomme meringuée**

*Des pommes & une meringue, coulis de pomme Tatin, sorbet verveine*

*Tva 10% service compris // Liste des allergènes disponibles*

