

# LE BOULEVARD DES SAVEURS

27.00 € (entrée, plat, dessert)

## LES ENTREES 10 €

- Poireau fumé en vinaigrette et croustillant de canard confit
- Carpaccio de tomate, rillettes de thon, tomate, basilic et sorbet

## LES PLATS 18 €

- Poisson du marché, beurre monté à la chlorophylle et courgettes plurielles mentholées de chez Olivier
- Comme un poulet basquaise et riz pilaf

## LES DESSERTS 14 €

- Assiette de fromages
- La tarte au citron inversée
- La poire et le sorbet framboise - litchi, quelques framboises

Ce menu est servi les midis du mercredi au vendredi (sauf jours fériés).

Ici le pain est fait maison

Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

## MENU AFFAIRES 20.00 €

UNE ENTREE ET UN PLAT  
OU  
UN PLAT ET UN DESSERT

## Le vin du midi

Demandez nos sélections  
Bouteille 75 cl : 27 €

# La carte du midi

## LES ENTREES

- Cannelloni de tourteau, gambas et haddock fumé, pomme Granny Smith et avocat brûlé 26€
- Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez M. et Mme Fedon, pulpe de châtaigne 27€
- Langoustines mi-cuites servies tièdes, infusion et fenouil crémeux, caviar de hareng et citron 29€

## LES PLATS

- La lotte et le maigre, émulsion meunière, shitakés et pousses d'épinards 33€
- Le ris de veau rôti au sautoir, nem et pulpe de légumes oubliés (plat signature) 34€
- Le lieu jaune, beurre de coques au caviar de hareng et pulpe de pomme de terre de l'île de Ré 26€

## LE CHARIOT DES FROMAGES 12€

## LES DESSERTS 15€

- Le roulé aux pêches et à la verveine du Puy-en-Velay, sorbet maison
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille
- La cerise et la cannelle

Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire  
Ici le pain est fait maison

La carte est proposée les midis, du mercredi au vendredi (sauf jours fériés).