

# LE BOULEVARD DES SAVEURS

27.00 € (entrée, plat, dessert)

## LES ENTREES 10 €

- Cuisson instantanée de poisson à l'infusion de homard et légumes croquants
- Variation autour du boudin blanc et noir et de la pomme
- Paleron de bœuf, sauce au bleu, crumble et pulpe de cerfeuil tubéreux

## LES PLATS 18 €

- Poisson du marché, beurre d'agrumes, pulpe de châtaigne et échalotes confites
- Cannelloni de lapin confit à la moutarde, légumes barigoules, cerfeuil tubéreux et noisettes du Piémont
- Suprême de volaille à la crème de langoustine et pomme de terre chatouillarde

## LES DESSERTS 10 €

- Assiette de fromages
- Boule de neige à la vanille, caramel et spéculos
- Tarte au café grand cru, sablé noisette et crème battue à la fève tonka

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

Ici le pain est fait maison

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

L'express gourmand 27.00 €

UN PLAT  
ET L'ASSIETTE DE 4 DESSERTS

Le vin du midi

Demandez nos sélections

Bouteille 75 cl : 27 €

# La carte du midi

## LES ENTREES

- Risotto de homard et truffe d'été 26€
- Le foie gras poêlé citron et miel de ronce de chez M et Mme Fedon, pulpe de châtaigne 27€
- Langoustines snackées, caviar de cèpes, sauce romarin, noisettes du Piémont et citron caviar 28€

## LES PLATS

- Flétan, crémeux de maïs, noix de cajou, risotto d'épeautre et condiments olive/citron 25€
- Le ris de veau rôti au sautoir, nem et pulpe de légumes oubliés 33€
- Suprême de volaille et gambas, pulpe de céleri à la vanille, crème de langoustine 25€
- Le lièvre à la royale, pulpe de céleri et coing 36€

LE CHARIOT DES FROMAGES 12 €

LES GOURMANDISES 14 €

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 mardi au vendredi (sauf jours fériés)