



## CARTE Terroir & Plaisir

*(Fait Maison - Cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts / Home made food - prepared on site with fresh unprocessed ingredients)*

### ENTRÉES STARTERS

**Chou-fleur** † Rôti au curry et condiment agrumes 18 €  
*Roasted curry cauliflower with citrus relish*

**Carotte** † Comme une terre à l'assiette 18 €  
*Carrot in carrot-crumbs with carrot and pear purée*

**Truite saumonée** † Espuma de châtaignes et tuile cristalline 18 €  
*Steelhead trout and chestnut espuma with a kalamansi and cuttlefish ink cracker*

**Saint-Jacques grillées** † Salsifis, noisettes et coing 24 €  
*Grilled scallops with salsify, hazelnut and quince*



### POISSONS FISH

**Bouille de poissons de roche** † Rouille et effeuillé de pomme de terre et potirons 28 €  
*Rockfish soup with spicy garlic mayonnaise, potato millefeuille and pumpkin*

**Daurade** † Rôtie au beurre, crème d'amandes, blettes et potimarron 25 €  
*Butter-baked sea bream with almond cream, swiss chard and onion squash*



### VIANDES MEAT

**Veau** † Filet comme un Wellington, épinards et panais 31 €  
*Wellington-style veal filet, spinach and parsnip*

**Joue de bœuf** † Aux senteurs des sous-bois, cuisson basse température, champignons et châtaignes 25 €  
*Forest-scented slow cooked beef cheek, mushrooms and chestnuts*



## CARTE Terroir & Plaisir (SUITE)

### FROMAGES *CHEESES*

Faisselle † Crème ou coulis de fruit ou ciboulette et échalotes 8 €

*Cottage cheese: served with cream or fruit coulis or shallot and shive*

Assiette de 4 fromages frais et affinés de nos régions † Par Pierre Gay - Meilleur Ouvrier de France 2011 15 €

*Selection of 4 local soft and mature cheeses. By Pierre Gay- MOF 2011 (best french artisan reward)*



### DESSERTS

Coing † Marmelade et gelée, framboises acidulées 12 €

*Quince marmelade and jelly, tangy raspberries*

Poire Pochée † À la vanille, streusel vergeoise brune et sorbet châtaigne 12 €

*Vanilla poached pear, with brown sugar crumble and chestnut sorbet*

Mousse lait d'amandes † Figues fraîches et miel de montagne 12 €

*Almond milk mousse, fresh figs and mountain honey*

Chocolat Komuntu (80%) † Tartelette, crémeux noix et armagnac 12 €

*80% dark chocolate tartelette, creamy walnut and armagnac*

- Prix nets en euros - Net prices in euros -

Nous cuisinons maison à partir de produits frais, veuillez nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'origine française.

*We cook fresh ingredients, so please be forgiving if we run out of certain products. Meat produced in France.*

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel. *Please ask our staff if you need information on allergens.*