

## TERRE & MER, INGRÉDIENTS DE SAISON

### L'ATELIER

<b>LE FOIE GRAS</b>	18.00 €
Foie Gras mi – cuit, pain brioché, gelée de Muscat et chutney de fruits rouge	
<b>L'ARTICHAUT</b>	16.00€
Crèmeux d'artichaut, œuf parfait , pate de jaune d'œuf et chips d'artichaut	
<b>LA GAMBAS</b>	19.00 €
Mi - cuit de Gambas de Madagascar, crèmeux de parmesan, gelée d'hibiscus et avocats torréfiés	

### A PARTAGER

<b>LE FAUX FILET</b>	20.00 €
Carpaccio de faux filet fumé et coppa au poivre, sorbet chèvre romarin	
<b>LA PASTEQUE</b>	14.00 €
Croustillant de quinoa, pavés de pastèques marinés au soja, sauce thaï	
<b>LE FISH</b>	15.00 €
Ballotines d'églefin panées, sauce Gribiche	

<b>LE BŒUF</b>	32.00 €
Filet de Bœuf Limousin, compotée de fruits, gingembre et vanille. Croustillant de pomme de terre au paprika fumé, sauce Sangria.	
<b>LE COCHON</b>	28.00 €
Poitrine de cochon confite, glacée au miel et soja, tentacules d'encornets grillées, risotto de frégalas au chorizo Ibérique.	
<b>LE MAIGRE</b>	36.00 €
Pavé de Maigre, langoustines aux épices Terre de Sienne, crèmeux de riz à l'ail doux, tombée de Tétragone	

### GOURMANDISES

<b>SELECTION DE FROMAGES AFFINES « Le temps d'un Fromage »</b>	12.00 €
<b>LE BRIE / PECHE</b>	11.00€
Pêche rôtie au piment d'Espelette, confit de citron et thym, mousse brie, fruits frais	
<b>TOMATE / BASILIC/ FRAMBOISE</b>	11.00€
Tomates confites, sorbet framboise basilic, crumble coco, pesto basilic et crème légère	
<b>LE CACAO / VANILLE</b>	11.00€
Pate sucrée au cacao noisette, ganache chocolat blanc, praliné au grué de cacao Crème prise à la vanille et crumble cacao fleur de sel	
<b>LE CITRON</b>	10.00 €
Choux craquelin au citron jaune, crème légère à la verveine , suprêmes de fruits acidulés, confit de citron	