

# La Carte

## LE DECOLLAGE

Salpicon de homard, écrasé d'avocat épicé et son vinaigre de gingembre	17.00€
Le foie gras mi-cuit et son chutney de poire pimenté	17.00€
Surprise de saumon fumé, riz gluant et légumes croquants	17.00€

## LE VOL DE CROISIERE

Canon d'agneau pané au saté coco, céréales condimentées	36.00€
Filet de bœuf, champignons de saison et son palet de pomme de terre rôti	36.00€
Saint Jacques rôti, gnocchis et salicorne, émulsion citron vert	36.00€
Le butternut rôti et rocamadour gratinée, noisette et son mesclun	32.00€

## L'ATERRISSAGE EN DOUCEURS

Vacherin poire amande, et sauce chocolat et tuile caramel	13.00€
Le chocolat et la vanille, et son croustillant	14.00€
Tarte citron meringuée et glace limoncello	14.00€
Café gourmand	13.00€



## FORMULES

**FORMULE 35.00 €** ENTREE/PLAT/CAFE OU PLAT/DESSERT/CAFE

**FORMULE 43.00€** ENTREE/PLAT/DESSERT ET CAFE

## LES ENTRÉES 13.00€

Crèmeux de maïs, salade de crevettes au citron yuzu

Médaille de volaille, coulis de morilles

## LES PLATS 28.00€

Pavé de saumon tagliatelles et petits légumes, sauce pimentée

Côtelette d'agneau, écrasé de courgette et pleurotes,  
jus aux olives

## LES DESSERTS 10.00€

Salade de fruits du moment, glace limoncello

Le Oatmeal coconut et son sorbet mangue

Vous êtes curieux ?



Flashez ce QR Code avec  
votre smartphone !

