

# Carte Printemps



## Les Entrées

---

- Mi-cuit de foie gras à la nougatine, chutney ananas, brioche toastée 22€
- Autour de l'asperge verte et de la truite fumée : 19€  
*Tartare d'asperges et de fraises / Mousse d'asperges au cerfeuil / Panna cotta d'asperges et noisettes*
- Carpaccio de canette, caramel de vinaigre de framboise, fraises rôties au basilic 20€
- Encornet farci aux moules de Bouchot et à la volaille, bisque de petits crabes verts 17€
- Taboulé de petit épeautre, purée de pois chiche au cumin et graines de sésame 13€

## Les Plats

---

- Filets de caille cuisson basse température, chutney à la rhubarbe, crème de petits pois 25€
- Filet de boeuf fumé au bois de hêtre, compotée de tomates confites et câpres, chips de parmesan 33€
- Carré d'agneau fumé en croûte de parmesan et origan, purée d'ail violet confit 32€
- Pavé de thon albacore fumé au thym et au romarin, sirop de tomates épicées 25€
- Ballotine de cabillaud aux légumes croquants de saison, vinaigrette tiède à la sauge et à l'estragon 29€
- Tajine de légumes 20€

## Les Fromages « Lou Canesteou » à Vaison la Romaine

---

- L'assortiment de fromages affinés 12€
- La trilogie de fromages de chèvre et brebis, confiture Maison 10€

## Les Desserts au choix

---

- Gros macaron pistache, gelée de fraises, balsamique et basilic 12€
- Paris-Brest revisité 12€
- Entremets aux trois chocolats 12€
- Guimauve et sorbets maison 12€

