

## Carte Automne

### Entrées

|  |         |
|--|---------|
| OEUF PARFAIT<br><i>Crème de Parmesan et Magret Grillé</i>                      | 12,00 € |
| TARTARE<br><i>de Maquereau aux Agrumes</i>                                     | 17,00 € |
| FOIE GRAS<br><i>Brioche Maison, Confit d'Oignon</i>                            | 20,00 € |
| TARTELETTE<br><i>Façon Parmigiana aux Aubergines, Sauce Tomate</i>             | 12,00 € |
| RAMEN<br><i>Bouillon de Volaille, Nouilles Sarazin, Algues, Pousse de Soja</i> | 15,00 € |

# Plats

|   |                              |
|---|------------------------------|
| LANGOUSTINES  | 22,00 €                      |
| <i>Snackées, Bisque, et Spaghettis de Légumes</i>         |                              |
| DOS DE CABILLAUD  | 25,00 €                      |
| <i>En Croûte de Noix et Comté AOP, Fondu de Poireaux</i>  |                              |
| MEDAILLON DE LOTTE  | 32,00 €                      |
| <i>Ecume de Lard fumée, Pomme Vapeur</i>                  |                              |
| ESCALOPE MILANAISE  | 20,00 €                      |
| <i>Escalope de Veau Panée, Spaghetti Sauce Tomates</i>    |                              |
|   | <i>1 pers (450g) 36,00 €</i> |
| COTE DE BOEUF   | <i>2 pers (900g) 64,00 €</i> |
| <i>Jus de Viande, Frites de Panisse</i>                   |                              |
| CANETTE   | 26,00 €                      |
| <i>Laquée au Miel d'Oranger, Butternut Fondant</i>        |                              |
| SUPREME DE VOLAILLE                                       | 22,00 €                      |
| <i>Farcie au Foie Gras, Champignons d'Automne</i>         |                              |
| VONGOLE   | 19,00 €                      |
| <i>Spaghetti Ail, Huile, Tomates Cerises et Palourdes</i> |                              |
| BUFFALA SPINACI   | 15,00 €                      |
| <i>Ravioli Buffalo et Epinards, Sauce Beurre et Sauge</i> |                              |
| DEL CAPO  | 21,00 €                      |
| <i>Linguine à la Truffe, Crème, Lardons</i>               |                              |
| RISOTTO   | 18,00 €                      |
| <i>Aux Champignons d'Automne, Emulsion Romarin</i>        |                              |

## Desserts

|  |         |
|--|---------|
| TIRAMISU   | 8,00 €  |
| <i>Le Classique au Café</i>  |         |
| SALADE DE FRUITS FRAIS   | 8,00 €  |
| <i>Fruits Frais du Moment et son Sirop</i>                             |         |
| DOME   | 12,00 € |
| <i>A l'Orange et Mousse au Rhum</i>                                    |         |
| LA POIRE   | 12,00 € |
| <i>Pochée au Vin Rouge, Déclinaison de Chocolat</i>                    |         |
| MILLE-FEUILLE  | 10,00 € |
| <i>Crème Vanille et Hibiscus</i>                                       |         |
| CREME BRULEE   | 10,00 € |
| <i>A la Pistache</i>   |         |
| DAME BLANCHE   | 9,00 €  |
| <i>3 Boules Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Meringue, Chantilly</i> |         |
| AMARENA  | 8,00 €  |
| <i>3 Boules Glace Amarena, Cerise Griottes, Chantilly</i>              |         |
| GLACE AU CHOIX   | 2,50 €  |