



# La carte

## ENTRÉES

Foie gras mi-cuit au cognac, brioche maison et chutney exotique	19 euros
Vitello tonnato	18 euros
Tomates couleurs, burrata crémeuse et sauce vierge à la tomate séchée	16 euros / 20 euros
Tartare de thon, radis daïkon, avocat et gingembre	18 euros
Poulpe grillé aux olives, origan et citron confit, baba ganoush	17 euros



## PLATS

Faux filet de Salers et son jus, frites maison, salade verte	26 euros
Joues de Lotte, crème de chorizo, risotto au parmesan et légumes de saison	26 euros
Saint jacques snackées, bisque de crustacés au massaman et lait de coco, risotto au parmesan et légumes de saison	26 euros



## DESSERTS

Nougat glacé et coulis de fruits	8 euros
Sablé au amandes, mousseline de vanille et fruits frais	8 euros
Café gourmand	10 euros
Moelleux au chocolat et crème anglaise	8 euros
Dégustation de fromages	8 euros





# Le Menu

## MENU PRIEURÉ 45 €

Tartare de thon, radis daïkon, avocat et gingembre



Foie gras au cognac, brioche maison et chutney exotique



Pavé de veau cuisson basse température et son jus, pommes de terre  
grenailles et légumes de saison



Dégustation de fromages (supplément 4 euros)



Café gourmand



PLAT DU JOUR 18 €  
Hors soirs et Dimanche

