

Desserts



Crème glacée au chocolat

22



La Farandole de desserts façon « Carrousel ». (Tarte fine aux pommes et glace vanille bourbon maison, caramel beurre salé Sablé à l'ananas victoria confit, sorbet passion et coriandre fraîche

18
€



Tarte fine aux pommes et glace vanille bourbon maison, caramel beurre salé.

15
€



Sablé à l'ananas victoria confit sorbet passion et coriandre fraîche.

18
€



Mille-feuille glacé crème moussieuse au chocolat dulce de leche, caramel gourmand.



Moelleux au chocolat, crème glacée à la pistache.



Tube croustillant au citron vert, marmelade de mangue, espuma noix de coco et praline de noix de pécan.

Boissons non alcoolisées



Eau minérale



Eau

Pizza



Jardin

Plats de poisson



Croquettes de poisson

7

Sauces



Sauces

Hausgemachte Kuchen



Fondant au Chocolat

Starters



Tartare

2

Rigatoni



Rigatonis à la Chef

10

Entree



Pressé de foie gras de canard aux poires pochées, sirop de vin rouge épicé en marinade. Pain grillé, mélange de jeunes pousses.

28
€



Pissaladière de noix de saint-jacques, mendiant de légumes en vinaigrette tiède, pétales de pommes de terre croustillantes.

28
€

Non classé



Paume de ris de veau de pays braisé en cocotte, mousseline de panais. Poêlée d'épinards frais, jus réduit en demie-glace au porto.



Suprême de pigeon excellence cuit en croûte dorée, farci au foie gras et truffe noire, choux vert braisé aux lardons en baluchon, jus corsé à la badiane.

32
€



Raviole de homard bleu, légumes d'hiver cuits en pot au feu. Petite américaine minute aux senteurs d'agrumes.

32
€



Pavé de bar de ligne cuit lentement en croûte d'herbe, étuvée de blettes aux noisettes, julienne de jambon d'auvergne, beurre nantais. 32 €



Desserts



Légumes



Dessert