

# Carte du 05/03 au 18/03

## Entrées :

Salade de crottin de chavignol rôti au miel et thym **10 euros**

St Jacques rôties, compotée de tomates cerise, pesto **17 euros**

Ravioles de scampis et coriandre au curry vert et gingembre **14 euros**

Asperges à la flamande **17 euros**

Cannelloni de courgettes farci au crabe, orange, avocat et pickles de carottes **16 euros**

Ris de veau poêlé aux morilles **20 euros**

## Plats :

Skreï rôti au beurre d'algues, purée et poireaux **24 euros**

Preso Iberica marinée au Chimi Churri, purée de Butternut **26 euros**

Noix d'entrecôte à l'échalote, pommes "Bouchon" **29 euros**

Sûpreme de volaille aux asperges vertes et champignons de Paris **22 euros**

Duo de Solettes, beurre à l'estragon, mousse de brocoli et romanesco **23 euros**

Filet de Barbue, haricots verts façon risotto, bouillon à la coriandre **25 euros**

## Desserts :

Assiette de fromage **10 euros**

Moelleux au chocolat **8 euros**

Dame blanche **8 euros**

Cheesecake au speculoos **8 euros**

Café glacé **8 euros**

Crumble à la rhubarbe **8 euros**