

# Carte des plats à emporter

## ◆ *Les entrées* ◆

- . Carpaccio de poulpe - câpres, citron, ail noir, roquette et bouillon fumé 11€
- . Tomates anciennes en croûte de céréales - émulsion de burratina et balsamique blanc 9 €
- . Bouillon léger à la citronnelle et au gingembre - cubes de bœuf confit et foie gras 11,5€

## ◆ *Les plats* ◆

### **NOS POISSONS**

- . Aioli de poisson blanc servi froid - légumes primeurs et mousseline légère à l'ail confit 20€
- . Double filet de dorade royale snacké - aubergines à la parmigiana, vierge de tomates 21€

### **NOS VIANDES**

- . Epaule d'agneau confite de la ferme d'Etaules - cannelloni de courgettes et ricotta - jus au poivre de Penja 21€
- . Tartare de bœuf charolais au couteau - pommes de terre fondantes et oignons doux 20€
- . Les ris d'agneau braisés - crème légère au vin blanc et thym 23€
- . Les ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls 25€
- . Suprême de coquelet cuit sur le coffre, herbes fraîches - pithiviers de carottes et pommes de terre nouvelles 19€

## ◆ *Les desserts* ◆

- . Assiette de cinq fromages de région 7 €
- . La barquette aux abricots - thym citron 7,5€
- . Croustillant de fraises et framboises - vanille et pistaches 8 €
- . Crémeux tilleul et miel - sponge cake au thé matcha et gel citron 7,5€



Toutes nos viandes (bovine, volaille et cochon) sont d'origine française  
Tous nos ris de veau et rognons sont d'origine italienne