

# Carte du Moment

## Les entrées

**Carpaccio de saumon d'Écosse** en Gravlax, betterave et pomme granny smith, wasabi, tuile de pain à l'encre de seiche 11 €

**Le cèpe de Pays** dans une mousseline tiède de volaille, sablé au Cantal et noisette, jus du champignon crémé, chantilly au lard de Colonata 13 €

**La courge butternut** en fin velouté à la fève de Tonka, gnocchi de topinambour et bacon, nuage amande 10 €

## Les plats

**Le bar sauvage de chalut** en pavé épais rôti, risotto gourmand aux céréales, brocolis, jus crémeux aux coquillages et condiment agrume 23 €

**La canette** en deux cuissons, le filet rôti, pastilla de cuisse poire raisin, polenta crémeuse, jus de carotte et réglisse 15 €

**Le bœuf de Salers « Maison Joffrois »** rôti, pressé de pomme de terre aux cèpes de Pays, chou de Bruxelles et échalote confite 26 €

## Les douceurs

**Sablé breton, pommes caramélisées**, crémeux noisette, chantilly carambar, caramel au beurre salé 10 €

**L'orange, la crème de marron, le mascarpone** dans une boule chocolatée, sablé cacao 10 €

**La lauze de fromages affinés d'ici et d'ailleurs**

« La Fromagerie des Carmes » chutney de saison et salade 10 €