

## carte vente a emporter

### entrees

Assiette de fromage ou charcuterie ou mixte	petite 7€	grande 14€
Carpaccio de noix de gigot d'agneau fumé de <u>M. Lemoine</u> , copeaux de parmesan, jeunes pousses		10€
Travail de texture autour de la tomate : en carpaccio, en gelée et mozzarella		12€
Bagel de foie gras, melon et jambon cru, petite salade		13€
Carpaccio de langoustines et langoustines mi-fumé, mirepoix de légumes		24€

### poissons

Le Cabillaud, dos de cabillaud sur un risotto au safran, jus au chorizo		17€
Le Sandre, dos de sandre au vin rouge, petits légumes de saison		16€
Pavé de maigre, méli-mélo de légumes à la grecque, jus infusé au romarin		19€

### viandes

Le Pigeon du Pigeon de Corton, rôti rosé et déclinaison de petits pois		18€
Noix de ris de veau rôti, mousseline de carotte au curcuma		20€
Travaillé en déclinaison, le chef vous propose de découvrir soit: L' Agneau, élevage M. Lemoine      ou      Le Porcelet , élevage de M. Nocquard		18€

### desserts

La Fraise du la Ferme du Prinçon, sous sa cage croustillante, la fraise sur son givré citron		10€
Le Baba au Rhum, petite madeline de Proust		12€
Le Chocolat, Parfait au chocolat 80% de la maison Purokao et émulsion au Rhum bio Copalli Cacao		12€

Chaque commande comprend : le nappage, les couverts, la verrerie, la vaisselle et les boîtes de maintien au chaud/froid. Vous pouvez retirer votre commande au restaurant ou bien choisir de vous faire livrer (dans un rayon de 5 km autour du restaurant, la livraison est facturée 5€, de 5 à 10 km, la livraison est de 10€. Au delà de 10 km, le tarif est de 1€ du kilomètre. En livraison ou en retrait, le matériel (boîtes, verrerie et nappage) est à restituer le lendemain par vos soins au restaurant.