



LA DAME
D'AQUITAINE

VENTE À EMPORTER

Entrée

Carpaccio de noix de gigot d'agneau fumé de <u>M. Lemoine</u> , copeaux de parmesan	10€
Assiette de fromage ou charcuterie ou mixte	petite 7€ grande 14€
Le Foie gras de canard et son chutney du moment	16€
Méli-mélo de champignons de saison, zéphyr de savarin et oeuf poché	13€
Cassolette de lasagne au foie gras et truffe Mélanosporum, gratinée au parmesan	19€

Plat

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	17€
La Sole, goujonnettes de sole, churros au Comté	20€
La Saint Jacques, sur un taboulet de céréales et émulsion citronnelle	19€
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 :	
L' Agneau, élevage <u>M. Lemoine</u>	18€
Le Porcelet , élevage de <u>M. Nocquard</u>	15€

Dessert

Parfait glacé du chocolat de la <u>maison Purokao</u> et émulsion au Rhum bio Copalli Cacao	10€
Le Paris brest, Pâte à choux et crème pralinée	10€
La Pomme En déclinaison accompagnée de sa ganache vanille et gavotte croustillante	8€
Le Mont Blanc, 4807 secondes de plaisir, crème de marron et chocolat blanc	10€