



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 d'asperges vertes et blanches	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€
Le Pavé de maigre, méli-mélo de légumes à la grecque, jus infusé	14€
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

Le miel du <u>Château Philippe le Hardi</u> dans l'esprit d'un nougat glacé	9€
Tarte au citron meringuée revisitée	7€
La Fraise de La Ferme de Pautet, chocolat ivoire, vinaigre et sorbet fraise-basilic	8€
La Rhubarbe, travail de texture autour de la rhubarbe et sorbet fromage blanc	8€