



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€
La Tomate Domaine Marey; nature et en gelée et ses billes de mozzarella au pesto	12€
Le Thon, tartare de thon au citron vert, dés de mangue et thon fumé	16€
Carpaccio de langoustine mi-fumé, mirepoix de légumes et sorbet aux sucs de carapaces	23€

Plat

Le Cabillaud, dos de cabillaud sur un risotto au safran, jus au chorizo	17€
Le Saint Pierre, en aiguillette, pomme de terre grenaille, champignons, vinaigrette de tomate	24€
Pavé d'Omble Alis, quinoa bio au tartare d'algues, condiment citron câpres	20€
Le Pigeon du Pigeon de Corton, rôti rosé et déclinaison de petis 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	9€
La Rhubarbe, travail de texture autour de la rhubarbe et sorbet fromage blanc	8€
Le Chocolat ;	
alliance du chocolat de la maison Puroka et de la moutarde aux fèves de cocoa de la maison Fallot	10€