



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€
L'asperge en duo	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

Dos de Cabillaud, mousseline de choux fleur au curry	17€
Roulé de sole beurre blanc citronné, endive orange et safran	24€
Pavé d'Omble Alis, maki de choucroute, sauce vin rouge	20€
Le Pigeon cuit en juste température, déclinaison de bettrave	18€
Noix de ris de veau rôti, mousseline pomme de terre truffé	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

Tarte au citron meringuée revisitée	7€
Le Mont Blanc, 4807 secondes de plaisir, marrons de la maison Imbert	9€
Le Baba exotique, baba à la liqueur de mangue coco et brunoise de fruits exotique	8€
Le Chocolat ;	
alliance du chocolat de la maison Puroka et de la moutarde aux fèves de cocoa de la maison Fallot	10€