

# Les Inspirations Hivernales

## Première Rencontre

**Velouté Dubarry à la vanille Bourbon de Madagascar et son extrait d'herbes fraîches 12€**  
*Velouté de choux fleur adoucis à la vanille et relevé par une saveur herbacée.*

**Le foie gras de canard IGP de la Ferme de Puntoun pané au grué de cacao et son toast de pain aux fruits confit, compotée de fruits de saison à la tonka 18€**

*Foie gras mi cuit recouvert de grué de cacao, servi sur un toast de pain aux fruits confit. \*(3, 6, 8, 10, 11, 13)*

**La noix de Saint Jacques Bretonne entre terre et mer 15€**

*Noix de Saint Jacques juste nacré au beurre servi avec un onctueux de topinambour et une tuile de pain, accompagnée d'un jus de coquillages de Méditerranée. \*(1, 5, 7, 9, 13, 14)*

## Pièces Maîtresses

**Curry de patate douces et son riz basmati au jasmin 28€**

*Curry de patates douces relevés aux épices et au lait de coco, servi avec un riz cuit dans un bouillon de jasmin. \*(3, 6, 8)*

**Filet d'Aubrac et son jus de viande truffé, pomme purée et petits légumes glacés 39€  
(Supplément Rossini à la demande 6€)**

*Pavé de bœuf d'Aubrac, jus de viande réduit 4h et truffé, pomme purée, servi avec des légumes du moment, possible avec un supplément Rossini (escalope de foie gras IGP poêlé). \*(1, 5, 8, 12, 14)*

**Bar de ligne de Méditerranée, réduction de poisson de roche et déclinaison de légumes 36€**

*Bar de Méditerranée de 450g environ, servi entier, découpe en salle possible à la demande, servi avec une réduction de poissons de roche de Méditerranée, et servi avec les légumes du moment. \*(1, 5, 8, 12, 14)*

## Dernier Acte

**Assiette de fromages 3 sortes 12€/ 5 sortes 18€**

**Traditionnelle tarte tatin, crème double à la vanille et caramel beurre salé 12€**

*Réalisé avec des pomme Reinettes. \*(1, 3, 14)*

**Place aux agrumes : crémeux de pistache et meringue au gingembre 14€**

*Meringue au gingembre, ganache montée pistache et chocolat blanc, déclinaison d'agrumes selon l'inspiration du Chef. \*(10, 14)*

**Le café très gourmand : mini-moelleux au chocolat noir, Mini mousse au chocolat noir, Financier au chocolat noir, Crème brûlée au chocolat noir 16€**

*Déclinaison de mignardises au chocolat noir 75%, pour les vrais amoureux du chocolat, servi avec un thé ou café.*