

# La Carte de juillet – août

## Ô Entrées

<b>Tapas Sakamanga</b>	10,00 €
Cecina Leon, poulpe sardinillas, chèvre miel, rilette de thon/truite	
<b>Truite ficelle boucanée (vallée de la Loue 30 km)</b>	8,00 €
Marinée et fumée par nos soins	
<b>Salade Griglia fruttati</b>	7,00 €
Aubergine, courgette, poivron, avocat, pêche, tomate	
<b>Tartare de thon rouge (Pêche durable / Méditerranée)</b>	12,00 €
Huile d'olive, persil, échalotes, citron vert, câpres	

## Ô Végétariens

<b>Linguines aux morilles</b>	17,00 €
Cébette, crème, artichauts confits	
<b>Lou cigalon</b>	15,00 €
Tian de légumes, tomate, halloumi grillé, sauce vierge	

## Ô Poissons et Viandes

<b>Thon rouge Ajilimojili (Pêche durable / Méditerranée)</b>	22,00 €
Herbes fraîches, plancha de légumes	
<b>Filet de truite en feuille de bananier (vallée de la Loue 30 km)</b>	19,00 €
Citron vert, noix de coco, ail, gingembre, Nuoc mam	
<b>Poulet Romazava Malagasy (ferme du Vallon 35 km)</b>	18,00 €
Oignon, tomate, gingembre, gousse d'ail, brèdes Mafana, riz blanc	
<b>Le bœuf Hereford Prime d'Irlande (maison Denaux)</b>	24,00 €
Faux-filet mariné, pomme de terre rôties, légumes grillés	

## Ô Desserts

<b>Panna cotta avocat aux fruits rouges</b>	7,00 €
Coulis de framboises	
<b>Georges – v</b>	8,00 €
Chocolat, noisette, crème pralinée	
<b>Tiramisu Montbozon (Biscuiterie Lanternier 38 km)</b>	7,00 €
Biscuits de Montbozon, crème mascarpone, café	
<b>Fraicheur de pêches rôties à la vanille</b>	6,00 €
Infusion verveine citronnelle	
<b>Fromages de la région sur une tuile</b>	8,00 €
Comté fruité, morbier, tomme du Jura	