

# La Carte de novembre – décembre

## Ô Entrées

<b>Tartare de magret fumé (Vendée)</b>	10,00 €
Foie gras poêlé, crumble massalé, coulis de coing	
<b>Poissons boucanés aux herbes du Haut-Doubs</b>	8,00 €
Truite, esturgeon, aiglefin, haddock, beurre de vanille, bricelets	
<b>Salade papaye verte (Thaïlande)</b>	7,00 €
Carotte, daïkon, chou, citrons verts, huile de sésame, cacahuètes	
<b>Nems croustillants au chèvre (ferme du Lison 32 km)</b>	9,00 €
Noisettes, tomate confite, purée carottes/curcuma	
<b>Soupe tom yam de homard (Canada)</b>	10,00 €
Coco, céleri, oignons, citronnelle, bock choy, champignon	

## Ô Végétariens

<b>One pot pasta aux morilles</b>	17,00 €
Linguine, bok choy, choi sum, lait d'amande, piment d'Espelette	
<b>Rougail végétal Malagasy</b>	15,00 €
Cucurbitacées, patates douces, Voanjobory, riz rouge	

## Ô Poissons

<b>Steak d'espardon snacké (Méditerranée)</b>	24,00 €
Ecrasé de légumes, condiments créoles	
<b>Bol renversé homard (Canada)</b>	22,00 €
Légumes, sauce huitre, oignons verts, coriandre, œuf, riz blanc	

## Ô Viandes

<b>Poulet coco Sainte-Marie (ferme du Vallon 35 km)</b>	19,00 €
Oignon, tomate, gingembre, achards chou, lait de coco	
<b>Pot au feu Mongole (ferme de Cyril Trouf 35 km)</b>	20,00 €
Bœuf, crevette, poulet, Pe-tsaï, gingembre, nouilles	

## Ô Desserts

<b>Infusion de fruits confits</b>	8,00 €
Datte Medjoul, mangue, goyave, abricot, ananas, kiwi, fraise	
<b>Moelleux chocolat cardamome</b>	6,00 €
Chocolat fleur de Cao 70 %, glace yaourt	
<b>Mont Blanc au rhum mangoustan</b>	9,00 €
Marrons, crème fouettée, meringue, clémentine	
<b>Crème brûlée Mora-Mora</b>	7,00 €
Vanille de Madagascar	
<b>Planche d'épicéa aux fromage</b>	8,00 €
Mont d'or, prépaillou, comté	