

La Carte de septembre – octobre

Ô Entrées

Chèvre pané Japonais (ferme du Lison 32 km)	7,00 €
Tapenade de légumes, salade crudité, coing, tamarin	
Marinade de truite au lait de coco (vallée de la Loue 30 km)	8,00 €
Concombre, échalotes, lait de coco, citron vert, coriandre	
Salade tomate mangue, vinaigrette citron	7,00 €
Mangue, tomate du jardin, oignon rouge, persil	
Planche de salaisons, chutney banane (France/Espagne)	12,00 €
Magret fumé, cecina, saucisse trompettes, Lomo Ibérique Bellota	

Ô Végétariens

Colombo de légumes coco-citronnelle	14,00 €
Courgette, aubergine, poivron, banane plantain, carottes	
Risotto crémeux aux champignons Thai	16,00 €
Poivron, oignons verts, poivre fumé, comté	

Ô Poissons et Viandes

Filet de bar braisé à l'ivoirienne (Boulogne sur mer)	25,00 €
Compote de tomate, alloco, semoule, huile d'argan	
Fricassée d'encornet aux herbes (Atlantique nord)	22,00 €
Persil, ail, citron, beurre, légumes wok	
Civet de pintade créole (ferme du Vallon 35 km)	19,00 €
Oignon, vin rouge, combava, gingembre, riz blanc	
Rougail saucisse Duroc Batallé (Espagne)	18,00 €
Oignons verts, tomate, curcuma, ail, lentilles vertes du Puy	

Ô Desserts

Forêt-noire, Aceto Balsamico	7,00 €
Génoise chocolat, cerises Amarena, mousse chocolat	
Fruits exotiques, sirop d'épices	8,00 €
Fruits frais, citronnelle, anis étoilée, hysope, cardamome	
Crémeux chocolat Earl Grey	7,00 €
Crumble chocolat, coulis au thé	
Panna colada, Don Papa	6,00 €
Glace artisanale au rhum, pulpe ananas, lait de coco	
Fromages sur tuile	8,00 €
Comté de Vagne, morbier, Prépaillou, tomme de Jura	