

**du 13 au 24 septembre**

**Fricassée de cèpes français, condiments de sabodet et l'œuf parfait** (supplément : 8,00€)

**Chutney de poivrons péquillos, tentacules de poulpe grillées et matignon de courgettes**

**Crèmeux et copeaux d'artichaut barigoule, concassée d'olives et pétales de chorizo Ibérico**

**Tatin de tomates « cœur de pigeon » burrata , pesto génois et caramel au vieux balsamique**

**Courgette marinée et saumon label rouge mi fumé, chèvre frais et feuille de coriandre**

**-O-O-O-**

**Noix de Saint-Jacques « thaï »** (supplément : 10,00€)

*(St. Jacques snackées, nouilles de soja, bouillon de crevettes, gingembre, citronnelle et julienne de légumes)*

**Dos de maigre corse, fausse brandade et moule de bouchot**

**Risotto arborio aux coquillages et queues de gambas, jus de carcasses en écume**

**Tête et ris de veau aux champignons, embeurrée de jeunes légumes**

**Ventrèche de cochon « Ferme d'Abotia » cuit sous vide, purée de pommes Agatha**

**-O-O-O-**

**Fromage blanc fermier à la crème**

**Assiette de fromages de la fromagerie du village**

**Diplomate à la chicorée, crumble cacao, espuma de lait vanillé, fruits de saison**

**Moelleux chocolat Valrhona grand cru caraïbes 66%, cœur coulant, espuma d'amande amère**

**Gratin de pêche de saison au thym, frangipane et crème brûlée**

**Tarte au citron revisitée insert à la réglisse**

**Merci de communiquer le choix de votre dessert dès la prise de commande**

**Le café madeleine 3,50 €**

**le thé madeleine 4,70 €**

**Menu COMMIS 26,50€**

entrée et plat

ou

plat et dessert

**Menu CHEF 32,00€**

entrée

plat

fromage ou dessert

**Menu GOURMET 35,00€**

entrée

plat

fromage et dessert

**NOUS TENONS A VOTRE DISPOSITION LE TABLEAU DES PRODUITS ALLERGENES**