

# La Cuisine

DE LA FONTAIGNOTTE

## Les Menus Découvertes

*Ces menus sont servis pour l'ensemble des convives de la table*

Repas en 5 séquences \*

60€

Repas en 7 séquences

79€

## La Carte

*Option végétarienne disponible sur demande*

### **Entrées**

Maquereau de ligne mi-cuit / Fraises / Gel de bonite / Orties

Kimchi

16€

Asperges vertes de Provence / Ail noir bio de la Drôme / Moutarde fumée

Œuf de truite / Coulis d'herbes du jardin \*

18€

### **Plats**

Truite bio vapeur / Rhubarbe et Brocoli de colza bio de Luc / Ornithogale

Beurre blanc au vinaigre Calamansi \*

31€

Ris de veau de la Ferme de Clavisy rôti / Asperges vertes à la flamme

Jeunes navets bio du Potager des Bergeries

Jus de veau \*

38€

### **Desserts**

Fromages Affinés

11€

Rhubarbe du jardin pochée / Fraises bio / Sorbet fraise-rhubarbe

Faisselle rafraîchie à la mélisse / Bouillon frais à la rhubarbe \*

12€

Ganache chocolat noir 75% / Nuage de sarrasin / Glace maison chocolat Jivara

Gavotte croustillante

12€