

# La Cuisine

DE LA FONTAIGNOTTE

## Menu déjeuner du moment

Valable le midi en semaine

*Option végétarienne disponible sur demande*

Raviole ouverte à la ricotta, blette et menthe / Émulsion aux herbes potagères

Râpée de poutargue maison

-

Côte de porc de la Ferme de Clavisy rôtie en cocotte / Grenaille confite et figue

Vierge herbacée / Sucs d'oignons

-

Dessert au choix sur la carte

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 36€

Entrée du jour + Plat du Jour **ou** Plat du Jour + Dessert 29€

## La Carte

### Entrées

Tartare de thon rouge / Tomates de pleine terre du Potager des Bergeries légèrement grillées

Coulis de mini-poivrons au piment fumé / Aromates du jardin \*

19€

Homard breton rôti au beurre / Condiment chorizo / Haricots cocos liés à la pulpe de tomate

Bisque réduite / Huile de feuilles de figuier

26€

### Plats

Dorade sébaste snackée à l'unilatéral / Mini carottes relevées à la moutarde Fallot / Haricots verts

Oseille / Velouté au curry vert \*

29€

Ris de veau de la Ferme de Clavisy doré au sautoir / Caviar d'aubergines fumé

Courgettes d'Etienne grillées / Anchois et câpres / Jus de veau aux herbes à tortue \*

36€

### Desserts

Fromages Affinés

11€

Framboise du Morvan rafraîchie à la verveine / Sorbet fromage blanc / Compotée de framboises

Crème diplomate

12€

Poire du jardin caramélisée / Crème glacée à la vanille de Tahiti

Praliné de graines de tournesol / Caramel au miso \*

12€

## Les Menus Découvertes

Menu en 4 séquences \* 60€      Menu en 6 Séquences 79€