

# La Cuisine

DE LA FONTAIGNOTTE

Souhaitant nous inscrire dans une démarche responsable, chaque plat est réalisé à partir de ce que nous proposent nos producteurs, maraîchers et partenaires locaux et français, qui travaillent dans le respect de la terre, des saisons et des hommes, afin de garantir des produits sains et de grande qualité.

La carte est ainsi réduite mais amenée à changer régulièrement.

## Entrées

Filet de féra du Lac Léman gravlax / Jeune poireau et radis du Moulin de Braux

Mayonnaise au Gochujang

Vinaigrette aux feuilles de Capucine

17€

Courge et betterave bio d'Etienne cuites à l'étouffée / Crème de Bresse / Ketchup de betterave

Condiment concombre et poivre de Kampot

15€

Beau gnocchi au comté 18 Mois / Châtaigne / Lard Colonnata / Velouté parmentier

18€

## Plats

Saint-Jacques bretonnes snackées / Topinambour de Luc / Mâche / Bergamote

Fumet des barbes au Verjus

30€

Saint-Pierre de nos côtes rôti / Grenaille en ragoût minute / Saucisse de Morteau

Sabayon à la chartreuse verte

33€

Pomme de ris de veau de la Ferme de Clavisy rôtie au beurre

Chou-fleur / Carmine / Condiment miso, beurre de cacahuète, piment

39€

## Dessert

Fromages Affinés / Pousses bio du Potager des Bergeries

10€

Pomme bio des Vergers de la Loire / Verveine du jardin / Sorbet maison pomme verte

10€

Crème de marron / Glace au lait fermier fumée au foin / Châtaigne torréfiée / Crémeux vanille

10€

## Menu déjeuner

*Valable le midi en semaine*

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 35€

Entrée du jour + Plat du Jour ou Plat du Jour + Dessert 28€

Origine viande et poisson : France

Prix TTC – Service inclus