

ENTRÉE, PLAT et DESSERT 41

ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT 36

Notre carte a été élaborée par le Chef David Cournil

POUR COMMENCER

Velours de petits pois, œuf bio mollet
Cœur de romaine, pointes d'asperges et pois gourmands, vinaigrette pralin
Stracciatella, tomates, sel et poivre
Tempura de crevettes croustillantes, mangue yuzu
Saumon bio* en croûte de sésame, shiakés marinés au soja
Minutes de foie gras de canard poêlées, rouge grenade
Tartare de vittelo tonnato
Salade de bœuf façon thaï, sucrine et coriandre fraîche
Terrine de foie gras de canard maison, pain aux céréales

« Demandez l'huile d'olive extra vierge d'Italie, commune de Lucca et le vinaigre balsamique Fattoria Estense pour accompagner les entrées »

TERRE

Belle assiette de légumes frais, jus fruité acidulé
Filet de canard saisi et cuisse confite en pastilla, carottes au cumin
Filet de bœuf au poivre rouge de Kampot
Suprême de poulet juste doré, chutney ananas légèrement épicé
Poitrine de cochon crouillante, lentilles vertes du Puy en salade
Tartare de bœuf charolais au couteau, frites maison
Côte de veau plancha, gratin d'épinards et champignons (+ 9 €)

MER

Tous nos poissons sont sauvages
Dos de saumon* bio croustillant, jeunes poireaux cuits sur sel
Fregola en risotto, gambas et supions
Pavé de morue grillé, pommes purée, jus de truffes
Espadon plancha, comme en Sicile
La sole entière plancha, épinards tombés « minute » (+ 12 €)

DESSERTS : élaborés par notre chef pâtissier Sandro Recchia

Comté 24 mois, pousses de salade
Petite faisselle au miel

Mangue fraîche, tout simplement
Salade de fruits frais
Meringue glacée aux fruits rouges
Tiramisu
Eclair géant à la vanille très vite servi
Cheese cake framboise
Baba, chantilly et rhum du Venezuela
Mousse au chocolat, crème anglaise
Crème brûlée à la vanille

Un café et une petite crème brûlée

Glaces et sorbets Philippe Faur :
Framboise, mangue, citron, coco, vanille Bourbon, caramel fleur de sel

MENU P'TITS MOUSSAILLONS Plat, dessert, boisson 16