

# La Carte

## Entrées 10 €

- Velouté de potimarron, cromesquis de Ricotta et huile de truffe.
- Tourte de veau de l'Aveyron et foie gras aux épinards, réduction de vin rouge et mâche.
- Bouchées croustillantes de daurade, coriandre et patate douce, crème de citron vert et piment d'Espelette.

## Plats 22 €

- Assiette Tapas : Tourte, bouchées croustillantes, cromesquis de Ricotta et condiments radis et hareng fumé.
- Assiette Végétarienne : Frites de panisse, velouté de potimarron, légumes oubliés et condiments olives, citrons jaunes confits et cacahuètes.

## Plats 24 €

- Noix de Saint-Jacques pochées dans un bouillon d'anis étoilé safrané, légumes oubliés et condiments radis et hareng fumé.
- Souris d'agneau confite aux senteurs de Provence, frites de panisse et condiments olives, citrons jaunes confits et cacahuètes.

## Fromages 9 €

- Assiette de fromages régionaux.

## Desserts 7 €

- Tarte tartin aux pommes, glace vanille et coulis caramel.
- Galet de villeneuve : Insert poire et marron, mousse au chocolat noir et coulis clémentine.
- Café ou Thé gourmand composé de cinq mignardises.
- Tarte du jour.