

# **La Carte du moment**

*Du 07/04 au 25/04*

## **Entrées**

La tranche de terrine du moment, pickles & jeunes pousses _____	4,50€
Les asperges blanches pochées, mousseline et amandes torréfiées _____	5,50€
Les crevettes « explosives » crunchy panko & julienne mayo-ponzu _____	8,00€

## **Plats** (*l'ensembles des plats sont servis avec garniture du moment*)

Les Suggestions à voir sur l'ardoise selon les produits de saison.

Le gratin de moules & soupions à la bisque de gambas, crème d'ail _____	14,50€
Filet de volaille farçis aux trompettes & morilles, sauce Albuféra _____	16,50€
Onglet de Veau français snacké (180g) et beurre à l'Ail des Ours _____	18,90€

## **Desserts**

Le dessert du moment selon l'inspiration du chef (voir ardoise).

Ardoise de fromages secs ou faisselle (crème/coulis) _____	5€
Le gâteau au chocolat 56% façon grand-mère & crème glacée _____	6€
L'île flottante légère, crème anglaise « planifolia » & caramel _____	8€

**Pour la partie restaurant nous appliquons un droit de bouchon TTC :**

**Prix de vente des bouteilles sur table + 8€ par rapport au prix caviste**

**Pour les bouteilles de champagne + 18€ / Pour les spiritueux + 25€**

***Pierro & Adri vous souhaitent un joyeux appétit !***

Viandes origine : EU et France / Pêche selon arrivage

Pour toutes allergies merci de nous prévenir.

Les prix sont affichés TTC, service compris.

Le chef se réserve tout droit de modification sur la carte en fonction des arrivages et des produits de saison, merci de votre compréhension.