

# CARTE

## ENTREES

Carpaccio de bœuf français au couteau / crème fraîche et vieille mimolette d'Isigny / noisette / herbes du moment	11.50 €
Saumon label rouge passé à la flamme mariné aux jeunes pousses de sapin/ crème reblochon pignon / vinaigrette fraises des bois	11.50 €
Comme une tarte fine : langoustines / sarrasin / citron / condiments	14.00 €
Foie gras au Pommeau / « Paris » / granny	14.00 €

## POISSONS

Cabillaud / farcis au tourteau et coquillages / herbes et feuilles / mayonnaise	17.80 €
Pavé de lieu jaune / asperges comme je veux	19.80 €
Filet de Saint-Pierre / petit-pois / crème d'oignons doux / vinaigrette framboise	22.50 €

## VIANDES

Coquelet poché / la cuisse en farce / purée / légume des jardins de Potigny / champignons du moment	17.80 €
Entrecôte française grillée / pommes de terre fondantes / Laguiole / béarnaise	22.50 €
Epaule d'agneau à l'os / bouillon infusé aux morilles / légumes de saison	19.80 €
Sélection de fromages de France	5.70 €

## DESSERTS

Sur un biscuit aux cacahuètes : rhubarbe / crème fromage blanc / fraises	8.00 €
Tiramisu comme un Mojito	8.00 €
Chocolat / café / biscuit noisette / pâte de pruneaux / agrumes	8.50 €
Framboises / mousse yaourt infusée au fenouil / pain d'épices	9.00 €