

# **Sancerre**

## **Rive Gauche**

### **A partager**

Planche Ibérique	15
Pavé du Larzac truffé	12

### **Entrées**

Asperges vertes, œuf poché	16
Carpaccio de gambas, tomate confite, olive noire, oignon, cédrat	20
Tartare de daurade royale, piment d'Espelette, citron vert	20
Œuf mayonnaise à la chair de tourteau	18
Carpaccio de bar, agrumes, échalotte, ciboulette	20
Vitello tonnato , câpres , persil	22
Emietté de tourteau, avocat, grenade	22
Pâté de veau en croûte, foie gras	24

### **Plats**

Tartare de bœuf, frites fraîches	30
Pomme de ris de veau, pommes de terre sarladaise	50
Tournedos de noix de veau de Corrèze aux morilles	50
Le fameux chou farci du chef	36
Quenelle de brochet maison, sauce homardine, riz basmati	34
Joue de bœuf confite, lardons, purée de pomme de terre	36
Entrecôte, poêlée de pomme de terre, sauce poivre	42
Spaghettis à la truffe noire Melanosporum	38
Suprême de volaille fermière aux morilles et asperges vertes	48
Dos de cabillaud, déclinaison de petits pois, lard fumé	40
Cuisses de grenouilles fraîches en persillade	44

### **Desserts**

Fromages du moment ( <i>Sélection de Nicole Barthelemy</i> )	15
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	14
Paris Brest, cœur praliné	14
Flan vanille	12
Clafoutis aux poires	12
Mousse au chocolat	12
Profiterole, sauce chocolat	15