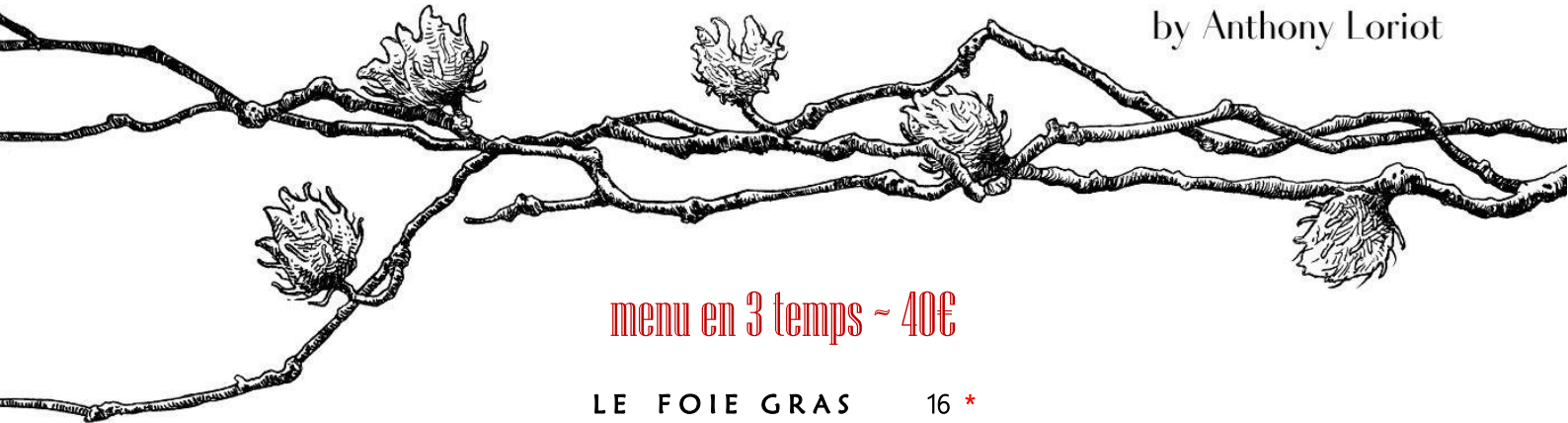


La de L'échappée CARTE belle

by Anthony Lorient



menu en 3 temps ~ 40€

LE FOIE GRAS 16 *

cuit en basse température, chutney de nashi, compotée de pommes à l'huile d'olive

LE PETIT POIS 13

en crémeux et en salade, œuf tamago, ricotta et scarroza fumée, chorizo, huile d'olives noires

L'ASPERGE 13

sur un sablé à la tomate, asperges vertes à l'huile d'estragon, coppa, boulgour et crème de coppa

LE SAUMON 13

saumon gravelax, condiment de légumes, crème d'aneth, gelée de pomme et céleri branche

— 0 —

LE VEAU 25

quasi de veau en croute d'herbes, chaud-froid de brocolis en textures et mariage poire, jus de viande corsé

LE POISSON 25

selon arrivage, légumes printaniers, artichaut, crémeux d'oignon, sauce barigoule au jus de veau

L'AGNEAU 25

l'épaule confite, blésotto au pesto de pistache, polenta crémeuse, condiment piquillos et olives noires, sauce zaatar

LE RISOTTO (VEGGIE OU PAS...) 20 - 24

purple risotto, betteraves, balsamique, crevettes snackées (ou sans) et sauce grenobloise

— 0 —

LE CHOCOLAT KIWI 12

sphère chocolat kiwi, coulis passion légèrement pimenté, tuile et sauce chocolat, sorbet orange sanguine

LE MONT-BLANC 12

crémeux marron mascarpone, meringue citron vert, ananas rôti au rhum et glace vanille

LA POMME 12

caramélisée, sur un sablé breton façon tatin, émulsion lait verveine, chips de pomme

LE CAFE 12

biscuit joconde chocolat imbibé d'Amaretto, gelée de café, syphon mascarpone Baileys et Amaretto, glace café

* au menu, supplément 3€

MENU « LES PETITS GASTRONOMES » 14€ - JUSQU'À 12 ANS

tagliatelles siphon carbonara, lard paysan, copeaux et tuile de parmesan
suivies d'une grosse profiterole glace vanille sauce chocolat