

## MENU DENTELLES

33.00€



### En entrée,

Jeunes poireaux fumés au foin maison, crème de mimolette affinée par la maison Mercy, noisettes torréfiées..... 12€

*Young smoked leeks with hay, refined mimolette cream, roasted hazelnuts*

Ou Gambas en pâte de kadaïf et en tartare, bisque en gelée et émulsion au maïs ..... 10€

*Black tiger prawns in kadaïf and in tartare, butter toast with Brittany seaweed and corn duo*

Ou Pied de cochon confit au soja et gingembre façon asiatique et salade croquante ..... 12€

*Pig's foot confit with soy and ginger asian style and crunchy salad*

### En plat,

Petit épeautre de Sault Bio au lait végétal, artichaut épineux, oignons rouges confit (VEGAN) 19€

*Small organic spelled from Sault with vegetal milk, prickly artichoke, candied red onions*

Ou Pavé de gigot d'agneau du Sud-Est cuit à basse température, coco blanc au jus d'agneau, sucrine et oignons nouveaux snackés..... 19€

*Paved leg of lamb from the south-east cooked at low temperature, white bean with lamb juice, sucrine and new snacked onion*

Ou Dos de merlu de ligne en croûte d'amande, épinard juste tombé, cerfeuil tubéreux rôtis et fumet de poisson lié à la poutargue..... 19€

*Hake back in almond crust, spinach just dropped, roasted chervil and fish aroma linked in mullet bottarga*

Ou Jarret de veau confit en habit vert, petit épeautre de Sault bio en risotto aux asperges vertes ..... 19€

*Confit of veal shank in a green coat, small organic spelled in risotto with green asparagus*



### Pour finir,

Baba aux agrumes, flambé minute au rhum, *Citrus baba flamed with rum* ..... 10€

Ou Tatin de pommes revisitée, mousse vanille, streusel noisettes..... 10€

*Apple tatin in our way, vanilla mousse, hazelnut streusel*

Ou Créations gourmandes autour du chocolat et de la poire ..... 10€

*Gourmets creations around chocolate and pear*

Ou La sélection de Fromage de la maison Mercy *The selection of cheese by Mercy's house* ..... 10€