

# Entrées

12.

 **Crème d'asperge et petits pois**  
Copeaux acidulés, crumble parmesan.

 **Poireaux et kiwi en vinaigrette**  
Emietté de feta, tuile au piment d'Espelette.

**Carpaccio de veau**  
Condiments câpres et échalottes, mayonnaise au poivre sauvage.

**Crevettes sautées**  
Pois gourmands au sésame, pickles de radis et crème montée au wasabi.

# Plats

22.

**Poisson du jour**  
Tagliatelles à la crème d'artichaut, courgettes sautées et parmesan.

**Filet mignon de cochon**  
Boudin noir croustillant, mousseline de pomme de terre aux herbes, pousses d'épignards et fruits rouges.

**Filets de maquereaux à la plancha**  
Frites de polenta au romarin, crème de poivron rouge, sauce vierge au thym.

 **Tagliatelles à la crème d'artichaut**  
Courgettes sautées et tofu fumé.

**Burger « Delagare » italien**  
Steak de bœuf façon bouchère, tomate fraîche et confite, pesto de roquette et mozzarella.

**Tartare de saumon**  
Condiments tomate concombre, échalottes au vin blanc, crème d'avocat et coulis de mangue.

**Pièce de viande du boucher**  
Mousseline de fèves à la menthe, petits pois à la française et jus de viande au porto. (Supplément 5€)

**Accompagnements : Frites maison 5€ - Légumes 5€ - Salade 3€**

# Desserts déstructurés

10.

**Brownie chocolat noisette**  
Espuma café et gruë de cacao.

**Salade de fraises et rhubarbe confite**  
Crème diplomate aux pralines roses et gel basilic.

**Financier pistache**  
Compotée d'agrumes, ganache montée au chocolat blanc.

**Crème mascarpone vanille**  
Biscuit cuillère au sésame noir, mûres et crumble de sésame.

**Assiette de fromage**

---

## Menus

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 31.  
Entrée + Plat + Dessert 37.