

Entrées

12.

 **Crème de panais au citron vert**
Panaïs rôtis et en chips, crumble noisette.

 **Focaccia toastée**
Choux de Bruxelles rôtis, câpres, mayonnaise aigre-douce et ail confit.

Œuf parfait
Sauce bourguignonne, lardons, oignons grelots et croûtons à l'ail.

Tataki de thon mi-cuit
Riz vinaigré, broccolins sautés au sésame.

Plats

22.

Poisson du jour
Risotto safrané, cébettes, citron confit et tuile au parmesan.

Suprême de volaille
Mousseline de patates douces, choux romanesco, sauce aux champignons et muscat.

Tentacule de poulpe
Chou braisé, soja et romarin, sauce pomme gingembre, semoule aux herbes.

 **Risotto safrané**
Stracciatella, pignons, cébettes, citron confit et tuile au parmesan.

Burger « Delagare »
Steak de bœuf façon bouchère, poivron confit, chorizo, cheddar, et mayonnaise au paprika.

Tartare de bœuf au couteau traditionnel
Frites maison.

Pièce de viande du boucher
Mousseline de carottes à l'orange et au gingembre, crêpe aux pommes de terre, oignons grelots, jus de viande au vin rouge. (Supplément 4€)

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

Desserts déstructurés

10.

Crèmeux au citron
Biscuit lavande, gel mandarine et brisures de meringue.

Moelleux au potimarron et chocolat blanc
Espuma anglaise et cannelle.

Brioche toastée
Crème diplomate coco et ananas rôti à la vanille.

Cheesecake au fromage blanc et spéculos
Coulis d'hibiscus au citron vert.

Assiette de fromage

Menus

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