

# MENU GASTROLATRE A 44,00 €

AMUSES BOUCHE - ENTREE - PLAT - FROMAGES OU DESSERT  
« CULTE PASSIONNE DE LA BONNE CHAIR. »

---

## LES PREMICES MISES EN BOUCHE DE LA MAISON

### ENTREE AU CHOIX :

Foie gras de canard des Monts de Blond en mille-feuille d'artichaut, tartare de champignons, fromage frais, pignons de pins et magret séché.

Thon en Tataki, salade de petits pois et de pêches, germes de soja et chips de gingembre.

### PLAT AU CHOIX :

Pavé de veau de lait de race Limousine, caviar d'aubergine, spaghetti de courgettes marinées et jus de veau.

Ris de veau à la crème et aux morilles, spaghetti maison, jus de veau.

Omble chevalier saisi à la plancha, mousseline de fenouil à la menthe, poêlée de légumes et beurre blanc.

### L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES :

Sélection de fromages, assiette d'environ 70 grs et la salade du moment.

### OU LE DESSERT :

Finger Bailey's, chocolat Guajana grand cru.

Financier aux quatre épices, crème anglaise à la vanille, mousse légère pistache.

Pavlova, fraise et rhubarbe, ganache montée à la vanille

Tarte chocolat blanc Ivoire, abricots pochés au romarin, sauce caramel.

L'assiette de fruits frais de saison.

---