

## Carte Le Poulpry automne 2021

### Les Entrées

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Gambas black tiger, semoule de chou-fleur,<br/>marmelade mangue gingembre</b>                                  | <b>22.00</b> |
| <b>Saint-Jacques poêlées, rémoulade de courges,<br/>coques et salicornes en salade, émulsion crevettes grises</b> | <b>23.00</b> |
| <b>Cœur de saumon fumé au paprika, pickles de légumes,<br/>crème au raifort</b>                                   | <b>22.00</b> |
| <b>Lingot de foie gras aux figues,<br/>coings confits et brioche toastée</b>                                      | <b>22.00</b> |

### Les Plats

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Dos de bar, croustillant de panko aux agrumes,<br/>risotto d'épeautre aux cèpes, tombée de tétragone,<br/>sauce au Noilly Prat</b> | <b>35.00</b> |
| <b>Pavé de lotte, compression de légumes,<br/>purée de cèleri rave à la pomme verte, émulsion Chablis</b>                             | <b>34.00</b> |
| <b>Volaille fermière façon Albufera, légumes et fruits de saison</b>  | <b>33.00</b> |
| <b>Filet de bœuf, croustillant de pommes de terre,<br/>surmonté de sa mousseline truffée, carotte braisée</b>                         | <b>35.00</b> |
| <b>Recette végétarienne du moment</b>   | <b>25.00</b> |



## Carte Le Poulpry automne 2021

### Les Fromages

**Assiette de fromages frais et affinés 13.00**

### Les Desserts

**Autour du chocolat 13.00**

**Tartelette aux saveurs exotiques, sorbet mangue et coulis passion 13.00**

**Vacherin marron poire, pointe de meringue croquante 13.00**

**Café très gourmand 18.00**

