

# L'Art & la Manière

## La carte

### Entrées 9€

Poêlée d'encornets sautés à la tomate, gnocchi maison, olives noires, pignons & anchois, pickles de fenouil

Filet de boeuf gravelax, parmesan, roquette, huile d'olive & poivre timut +3€

Piquillos farcis au boudin noir de Mr. Christian Parra, coulis de poivrons jaunes, copeaux de mimolette

Haddock fumé, carottes comme un risotto, émulsion de champignons & oeufs de saumon, tuile à l'encre de seiche

### Plats 19€

Poisson du jour, champignons sautés & purée de céleri montée au beurre, pesto & pousses de cresson

Paleron de boeuf confit 5 heures pané, mousseline & chips de panais, navet, noisettes torréfiées, jus de cuisson

Pastilla de lapin aux pleurotes, roquettes, noix, jus de cuisson réduit au miel

### Les pièces découpées en salle et accompagnées de légumes du moment

Bar Corse rôti entier, selon arrivage, huile d'olive du Domaine des Baies Gouts 25€

Côte de Boeuf (origine U.E.) pour 2 personnes 26€/personne

Carré d'agneau rôti au thym & romarin 27€

Côte de veau à la crème et champignons 25€

### Fromages 5€

1/2 Saint Marcellin de la mère Richard

Le fromage sélectionné & affiné par Jean. Fromagerie des 3 Jean Place Jean Macé

### Desserts 8€

Prunes & mirabelles caramélisées au sirop d'érable, glace au noix & tuile croquante

Mousse au chocolat noir extra-bitter Valrhona, pommes & poires au sirop, éclats de nougatine, écume de pistache

Crêpes flambées façon Suzette au Grand Marnier

Café Gonéo Gourmand, 3 minis desserts & le financier +2€

# Nos formules

"Pas de protocole que du plaisir »

Classique / 3 choix 30€

À table / 4 choix 35€

Comme le patron / 5 choix 40€

Poêlée d'encornets sautés à la tomate, gnocchi maison, olives noires, pignons & anchois, pickles de fenouil

Filet de boeuf gravelax, parmesan, roquette, huile d'olive & poivre timut +3€

Piquillos farcis au boudin noir de Mr. Christian Parra, coulis de poivrons jaunes, copeaux de mimolette

Haddock fumé, carottes comme un risotto, émulsion de champignons & oeufs de poisson, tuile à l'encre de seiche

.....

Poisson du jour, champignons, purée de céleri montée au beurre, pesto & pousses de cresson

Paleron de boeuf confit 5 heures pané, mousseline & chips de panais, navet, noisettes torréfiées, jus de cuisson

Pastilla de lapin aux pleurotes, roquettes, noix, jus de cuisson réduit au miel

.....

1/2 Saint Marcellin de la mère Richard

Le fromage sélectionné & affiné par Jean. Fromagerie des 3 Jean Place Jean Macé

.....

Prunes & mirabelles caramélisées au sirop d'érable, glace aux noix & tuile croquante

Mousse au chocolat noir extra-bitter Valrhona, pommes & poires au sirop, éclats de nougatine, écume de pistache

Crêpes flambées façon Suzette au Grand Marnier

Café Gonéo Gourmand, 3 minis desserts & le financier +2€