



## Menu du printemps

*Le chef de Len'k vous propose une carte courte pour privilégier les produits frais et de saison...*

### **Nos menus...**

- \* Le midi c'est permis... Plat du jour + dessert + café **15€**
- \* 1 entrée **ou** 1 plat + 1 assiette de fromage **ou** dessert + café **26€**
- \* 1 entrée + 1 plat + 1 assiette de fromage **ou** dessert + café **32€**
- Supplément chariot de fromage **10€**

### **Le garde-manger...aux choix...**

- \* Poireaux vinaigrette, jaune d'œuf cuit au vinaigre de riz
- \* L'Eglefin fumé par nos soins, l'asperge verte de l'Ardèche servie croquante
- \* Le foie gras de Canard, le cochon confit, oignons nouveaux en pickles...

**Toutes nos entrées à la carte 21€**

### **Le chaud...aux choix...**

- \* Dos de Lieu Jaune cuit en croûte d'algues, moules de Bouchot
- \* L'agneau en cromesquis, crème d'ail nouveau, jus court au thym citron
- \* Râble de lapin farci cuit lentement, jus à l'arabica

**Tous nos plats à la carte 31€**

Nous vous proposons également **uniquement à la carte.....**

- \* L'entrecôte « Herdshire » à la plancha, jus aux morilles.....**38€**

### **Accompagnements :**

- \* La pomme de terre.....
- \* Les petits pois....
- \* Le légume du jour suivant l'envie du chef

### **Suite et fin...**

- \* Dessert maison préparé par le chef pâtissier du Kleber **8€**

Chers clients, merci de bien vouloir nous informer de vos allergies et intolérances lors de la prise de commande.

**La carte des vins est consultable à l'intérieur.**

**Restaurant fermé le samedi midi, dimanche et lundi toute la journée...**