

# LA DAME AUX FLEURS

R E S T A U R A N T

SUCRINE GRILLÉE À LA FLAMME, LAITUE ET FOCACCIA EMULSION DE FROMAGE DE CHÈVRE DE SYLVAIN BERNARD AU MONT-SAINT-MARTIN,	16,00€
MAQUEREAU POCHÉ, POMME DE TERRE GIVRÉE, OIGNON, ANETH ET MAYONNAISE DE LA MER	16,00€
SAUMON BOMBLO MI-CUIT, LENTILLES ET MOUTARDE	18,00€
VOLAILLE D'EDOUARD BAUDET À VIF, PLEUROTE ERYNGII, CONCOMBRE GRILLÉ ET EN KIMCHI, CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS	18,00€
NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, CHOUX-FLEURS ET LARD DE COLONNATA	18,00€
... ..	
MAIGRE EN SAUMURE POIVRÉE, BROCCOLI, CONDIMENT D'AIL RÔTI, JUS D'ARÊTES AU VIN ROUGE	25,00€
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE, SELON LA SAISON	25,00€
THONITE ROSÉ À COEUR, TOMATE EN VARIÉTÉ, PARMESAN, FUMET ÉMULSIONNÉ AU BASILIC	28,00€
NOIX D'AGNEAU D'AGNES VALLON À TRÉMINIS GNOCCHI DE POMME DE TERRE, RAISIN, CHOUX PAK-CHOÏ JUS RÉDUIT	28,00€
PIÈCE DU BOUCHER SELON LE MARCHÉ	25,00€
LONGE DE COCHON MARINÉE AUX ÉPICES ET ÉPAULE BRAISÉE D'ARNAUD FRECHAT À SARDIEU AUBERGINE, SEMOULE CROUSTILLANTE	26,00€
... ..	
FAISSELLE À LA CRÈME ET/OU FRUITS ROUGES	7,00€
FROMAGES SECS DE NOTRE RÉGION	10,00€
NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS MAISON	10,00€