

# Carte de Printemps

J&L Pourcel

## À grignoter... en version tapas

La planche de palette ibérique,  
pain grillé à partager - 24€

Samoussas d'agneau au curry,  
coriandre et estragon,  
sauce lait de coco et mangue vinaigrée - 14€

La terrine de campagne maison au canard,  
fumé de champignons et foie gras,  
pain de campagne grillé - 14€

Houmous,  
pois chiches, pain pita - 10€

Huîtres n°3 réserve de la Maison Tarbouriech,  
beurre doux, pain toasté (4 pièces) - 16€

Gambas croustillantes,  
« mayo » curry - 15€

Accras de poisson,  
yaourt à la Grecque - 14€

## Entrées

La salade de poulpe de Méditerranée et pommes de terre,  
coulis d'herbes fraîches, émulsion d'aïoli et poulpe grillé

Découverte autour du thon rouge de Méditerranée :  
en tataki et courgette marinée au romarin,  
en tartare de baie rose et estragon,  
la ventrèche en cromesquis kumquat et orange

La burrata d'Italie, artichauts bouquet,  
tomates noires de Crimée, basilic et pignons de pin grillés,  
citron confit et huile d'olive de Provence

Le carpaccio de bœuf Charolais, condiments de câpre  
et oignon rouge, gel de persil et citron jaune,  
guimauve au parmesan, salade de roquette à la noisette

Les asperges de pays, l'œuf mollet aux herbes,  
crème de jambon vinaigré et poudre de lard grillé

Le ceviche à la noix de Saint-Jacques,  
leche de tigre au lait de coco, agrumes, avocat et grenade,  
gel de mangue, maïs croquant

La tartelette de pinces de crabe, crémeux de petits pois  
et vinaigrette tzatziki, yaourt glacé au citron et menthe

## Plats Principaux

Le filet de bar grillé, courgette spaghetti  
et stracciatella, beurre noisette,  
vierge de butternut et citron confit, tempura de calamar

La bourride de lotte à notre façon,  
pommes de terre vapeur, croûtons,  
soupe de poisson de roche et espuma d'aïoli

La tarte fine de rougets grillés, caviar de courgette, aïoli  
et vierge de tomate aux citrons confits

La pièce de filet de bœuf façon Rossini (origine France),  
carottes glacées, croquette de joue façon Parmentier  
et jus corsé aux aromates (supplément +8€)

Le suprême de volaille fermière rôti, crémeux petits pois,  
jus corsé aux oignons grelots caramélisés,  
béarnaise à l'estragon, chips de patate douce

Le filet de canette des Dombes rôti, gratin de macaronis,  
poires et oignons confits,  
jus de volaille au miel et poivre de Sichuan

Le gigot d'agneau de printemps confit longuement au four,  
légumes printaniers comme un navarin, gnocchis de semoule,  
jus de viande corsé

## Fromages & Douceurs

L'assiette de fromages affinés  
sélection *Origine*

Le baba au rhum, ananas rôti,  
émulsion citron vert citronnelle

La tarte chocolat miroir,  
glace gianduja et crème anglaise

Clafoutis rhubarbe, framboise,  
glace lait d'amande

Le Paris-Brest,  
amande et noisette

Le finger croquant caramel vanille,  
glace confiture de lait

Comme une pavlova,  
fraise et noix de coco

**1 Plat : 29 €**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 44€**

**Entrée + Plat + Dessert : 58 €**

*Les prix de la Carte des mets sont nets TTC, service compris*

*La liste des allergènes est à votre disposition sur demande*

 **RELAIS & CHATEAUX**