

# Carte Été

## Entrées

<i>La tomate colorée de pleine terre, burrata, pesto à la pistache</i>	16,50€
<i>Le tartare de saumon japonais, saladine de fenouil croquant &amp; radis, fèves de soja</i>	18,90€
<i>Le carpaccio de bœuf aux senteurs de truffe, vieux Comté, piquillos</i>	15,50€
<i>Le carpaccio de courgettes à l'italienne, pignons de pin, menthe &amp; huile de citron</i>	11,90€
<i>La pastèque, le chèvre frais de la tuilerie &amp; la taggiasche en salade, huile de basilic</i>	14,50€

## Plats

<i>La volaille en cuisson douce autour du potager des Magny</i>	19€
<i>La pièce de bœuf, gratin dauphinois &amp; le mélange de jeunes pousses</i>	26€
<i>La pêche du moment &amp; caponatina, perles d'agrumes</i>	24€
<i>Le quinoa safrané juste tiède aux légumes du soleil</i>	19€
<b>*** Supplément salade ***</b>	3,50€

## Fromages & Desserts

<i>L'ardoise de fromages 100% locaux du moment (Comté, Morbier, chèvre frais)</i>	13€
<i>Le fondant guanaja grand cru 70%, chantilly végétale &amp; fève de Tonka</i>	15,90€
<i>La burrata au miel du rucher de Loulans, amandes grillées, basilic &amp; sorbet à la mandarine de Sicile</i>	13,70€
<i>La pêche comme une Melba, crème glacée noisette du Piémont</i>	10,50€
<i>La fraise tout en texture : gelée, en salade, en mousse, en coulis &amp; en sorbet</i>	12,50€

