## LES ENTRÉES

**GLACES DE L'ARTISAN GLACIER** 

yuzu / cassis

SOUPE DU MOMENT /	7
BOL DE SALADE ET CRUDITÉS 🌱	7
TATAKI DE SAUMON D'ÉCOSSE quinoa / condiment et légumes croquants	20 / 32
SALADE DE RAMPON   figues / chèvre frais / miel / crudités / vinaigrette maison	16 / 27
POÊLÉE DE BOLETS jambon cru italien / croûtons / oeuf poché / jus de viande réduit	27
PÂTÉ EN CROÛTE DE CHASSE DE LA BOUCHERIE DU PALAIS chou rouge / pickles de légumes	19
LES DESSERTS	
<b>MERINGUES</b> / sorbet cassis / chantilly mascarpone / crème de marrons	12
PANNA COTTA AU LAIT DE COCO poudre de vanille / coulis de mangue	11
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA chantilly mascarpone (avec boule de glace +3)	10
CAFÉ GOURMAND assortiment de mini-desserts maison	13

chocolat / vanille / fraise / noix de pécan / caramel beurre salé / stracciatella / passion /pistache / meringue-double crème / dulce de leche / virgin mojito /

## **LES PLATS**

SUPREME DE PINTADE CUISSON LENTE agnolotti à la courge / champignons de saison / jus réduit	29
MAGRET DE CANARD RÔTI ourée de céleri gillé / carottes glacées / jus de viande réduit au porto	30
RAVIOLI DE CHEVREUIL ARTISANAUX champignons du moment / crème réduite à l'estragon / parmesan / poivre du moulin	27
LE CHEESEBURGER DU SAINT PIERRE frites fraîches / bacon / steak haché 160g / oignons confits	26
DOS DE MAIGRE D'ÉLEVAGE CORSE chou vert et fenouil étuvé au cumin / beurre blanc au chasselas	28
COURGES RÔTIES AUX AROMATES   proge perlé / pistaches	24

végétarien 
vegan 
vegan

5

