



## Menu Carte

### Mes entrées

Terrine grillée, artichaut, Beaufort et lard fumé

Crevettes décortiquées, parfums thaï  
et purée d'avocat

Velouté de potimarron et fourme d'Ambert  
huile d'olive "Castillo de Canena"

### Mes viandes et poissons

Pluma "Iberico de bellota", à la plancha  
fricassée de légumes du moment

Marmite de cabillaud / légumes  
Bouillon (citronnelle, gingembre, coriandre, pâte de curry)

Daurade royale en filet, crème réduite aux truffes  
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive "Castillo de Canena"

### Mes desserts

Tarte au citron revisitée à ma façon

Pommes caramélisées, croquant au pain d'épices  
et glace yaourt

Mon chou / crème fouettée / chocolat chaud

Baba au Rhum J-M (Martinique), crème fouettée, glace rhum raisin

Mon café Gourmand

### Entrée, plat ou plat, dessert

### Entrée, plat, dessert

(Hors Ardoise et Mes incontournables)

### Mes vins fins pour le dessert et fin de repas (verre 15cl)

Gewurztraminer, Montlouis sur Loire, etc...

8€

21€

8€

29€

37€

7€

## Mes "Incontournables"

### Pour l'Apéro, à partager ou pas...

La planche de jambon "Bellota" de chez "Cuyar Jabugo" 12€

La planche de fromage Manchego 10€

La planche mixte (jambon "Bellota" et Manchego) 12€

### Tous les jeudis, Arrivage de viande d'Argentine Noix d'entrecôte

31€

### Mon entrée / Mon plat

Le tartare du jour coupé au couteau

13€ / 25€

### Mes plats

Le Filet de Bœuf "origine Argentine", façon "Johnny"  
cuit bleu à l'unilatéral (pas de changement de cuisson)  
oignons nouveaux et moutarde aux condiments, purée de  
pommes de terre (de chez J-P Clot, [www.leclandessens.com](http://www.leclandessens.com)) 35€

Mon risotto du moment 24€

### Mes fromages

Manchego (Brebis d'Espagne), pâte de patate douce

11€

Le Galet bleuté (chèvre) de chez Dubois-Boulay (Chavignol)

### Mon dessert

La gaufre "minute" Mon Bistrot  
glace "Barbapapa" et Nutella 10€

### Digestifs et alcools

Rhums, Whisky, Cognac, Armagnac, Rhums arrangés, etc...