

# L'INITIAL



## Carte de mars 2019



Chaque entrée, plat et dessert proposés sur cette carte est certifié « fait maison »

### ENTREES

Pomme de terre en texture : confite au poivre vert, croustillante, purée crémeuse à la muscade accompagnée de son jambon Ibérique en chiffonnade et chips, coulis estragon	11.00€
Chaussons à la courge et crème de marrons, espuma de champignons aillés et éclats de marrons grillés	12.00€
Maki de L'Initial : magret séché, foie gras maison, abricots secs et oignons frits, servi avec une sauce soja au miel relevé	13.00€

### PLATS

Queue de lotte rôtie par nos soins, poudre et vierge aux olives noires	19.00€
Notre filet de bœuf joue à cache-cache	25.00€
Burger de filet de poulet pané au curry, crème de cheddar, pain Bio aux céréales et poitrine de porc	21.00€

### DESSERTS

Sphère tout coco : mousse, crème de coco et citron vert, crumble et sorbet	10.00€
Ravioles de mangue ouvertes garnies de crème pâtissière exotique, gelée acidulée à la passion, tuile croquante parfumée au poivre blanc, coulis mangue basilic	12.00€
Tartelette aux noix caramélisées, oranges confites et sorbet mandarine, caramel beurre salé	11.00€

Les tarifs indiqués sont TTC, service compris.

Liste des allergènes disponible au restaurant ou à la réception sur simple demande.