

# L'INITIAL



## Carte de Décembre 2018



Chaque entrée, plat et dessert proposés sur cette carte sont certifiés « fait maison »

### ENTREES

Tête de veau servie tiède, sauce gribiche maison et bouquet de salade	11.00€
Œuf cocotte en brioche garni de ses douceurs forestières, espuma de courge	12.50€
Velouté de lentilles au lard fumé, dés de foie gras relevé au piment d'Espelette, tuile croquante au pain d'épices	12.00€

### PLATS

Cassoulet de l'Initial : cuisses de canard confites, saucisse de Toulouse, poitrine fumée, saucisson à l'ail, haricots lingots du Lauragais, croûte croustillante	1 pers : 19.00€ 2 pers : 36.00€
Seiches grillées à la plancha, huile vierge aux noisettes et chorizo, poêlée de légumes de saison	16.50€
Ballotine de volaille aux tomates confites et jambon sec, coulis de basilic frais, légumes rôtis et crumble à l'ail	15.00€

### FROMAGES

Trilogie de fromages et son nid de mesclun, compotée de piquillos	7.00€
---	-------

### DESSERTS

Carpaccio de poire rôtie aux baies de genièvre, crumble cacao et coulis au chocolat	7.50€
Demi-sphère tout chocolat blanc et ses fruits rouges frais	9.00€
Tartelette déstructurée aux coings et amandes caramélisées, caramel au beurre salé, chantilly à la vanille	8.50€