



# SALETTE

## NOS ENTRÉES

|                                                                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Foie gras de canard aux épices maison, chutney d'ananas et pain toasté</b><br><i>Duck foie gras with homemade spices, pineapple chutney and toasted bread</i> | 15 € |
| <b>Gravlax de saumon à la vodka et betterave, émulsion miel-moutarde</b><br><i>Salmon gravlax with vodka and beetroot, honey-mustard emulsion</i>                | 13 € |
| <b>Huîtres Marennes d'Oléron N°2, granité Gin Fizz ou vinaigre aux échalotes</b><br><i>Marennes d'Oléron oysters N°2, Gin Fizz granita or shallot vinegar</i>    | 14 € |
| <b>Panisses au parmesan, sauce courge butternut</b><br><i>"Panisses" with Parmesan, butternut squash sauce</i>                                                   | 8 €  |

## NOS PLATS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Velouté de butternut aux herbes fraîches, croutons de pain à l'ail et dés de chorizo de l'Aveyron</b><br><i>Butternut squash soup with fresh herbs, garlic croutons and diced chorizo from Aveyron</i>                                                                                                 | 17 € |
| <b>Plat-de-côte de cochon braisé, pommes de terre grenaille confites, poêlée de champignons et jus de braisage</b><br><i>Braised pork short ribs, confit new potatoes, pan-fried mushrooms and braising juice</i>                                                                                         | 25 € |
| <b>Poularde aveyronnaise en deux façons, effiloché de cuisses confites et suprême cuit en basse température, gratin dauphinois aux cèpes et jus de volaille</b><br><i>Aveyron chicken two ways, pulled confit thighs and slow-cooked breast, gratin dauphinois with porcini mushrooms and poultry jus</i> | 28 € |
| <b>Noix de Saint-Jacques rôties, salsifis glacés, salicorne et beurre blanc à l'orange</b><br><i>Roasted scallops, glazed salsify, samphire and orange beurre blanc</i>                                                                                                                                   | 28 € |

## NOS DESSERTS

|                                                                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Assortiment de fromages affinés</b><br><i>Cheese selection</i>                                                                                             | 10 € |
| <b>Mousse au chocolat, praliné, noix de pécan caramélisées</b><br><i>Chocolate mousse with praline and caramelized pecans</i>                                 | 9 €  |
| <b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b><br><i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>                                                                      | 9 €  |
| <b>Pain perdu à la crème de marron, amandes torréfiées et glace vanille</b><br><i>French toast with chestnut cream, roasted almonds and vanilla ice cream</i> | 9 €  |