

# LE SÉPENTINE

Entrée / plat ou plat / dessert : 29€

Entrée / plat / dessert : 34€

## ENTRÉES



Billes de concombre et Granny Smith, yaourt grec, anguille fumée, tuile de céréales, huile de verveine 15€

Champignons sauvages au miel et vin blanc, jaune d'œuf mariné au soja, scamorza râpée 16€

Thon rouge sous écailles de figue, vinaigre de clémentine 19€

Pithiviers de canard des Landes et champignons sauvages, jus de viande, chutney de coing, graines de moutarde 22€ *(supplément +5€ formule)*

## PLATS



Chou farci aux pleurotes, shiitakés, poireau et cébette, bouillon de légumes à la citronnelle 25€

Dos de cabillaud, coco de Paimpol au chorizo, pétales d'oignon de Roscoff 29€

Filet de bar, pickles de chou-rave au citron noir, broccolini, purée de carotte au gingembre et tagète citron 34€ *(supplément +6€ formule)*

Caille rôtie, sauce au porto, échalote confite, purée de courge aux noisettes 28€

T-bone de veau normand, jus réduit à la myrtille, sucrose grillée, ail noir, purée de topinambour 34€ *(supplément +6€ formule)*

## DESSERTS



Sablé croustillant, fruits rouges et romarin 14 €

Yaourt au miel, cœur de figue, enrobage chocolat blanc, glace à la feuille de figuier 15€

Tarte chocolat noisette 14€

Café gourmand 14€

Fromages affinés (Comté 24 mois, Brie de Meaux, Rouelle cendrée) 12€