

# LA CARTE

## MENU CIGALE GANG 44€

Entrée / plat / dessert

ou "à la carte"

## ENTRÉES

### RAVIOLES DE BOEUF ET CHÂTAIGNE 14€

Ravioles grillée de paleron de boeuf, châtaigne, bouillon d'oignons à la citronnelle

### TARTARE DE GAMBAS 14€

Tartare de gambas, pickles de carottes et céleri, bisque crémée, sorbet maison à la livèche

### OEUF MOLLET CROUSTILLANT ET TRUFFE NOIRE 14€

Oeuf mollet croustillant, déclinaison de topinambour, truffe noire

### FRENCH TOAST DE BOUDIN NOIR 14€

French toast de boudin noir, salade d'automne, pickles de moutarde, condiment cornichons et pommes caramélisées

## PLATS

### POISSON DU JOUR, CHOU VERT ET AIL NOIR 29€

Poisson du jour, chou vert à la flamme, condiment d'ail noir, beurre blanc au miso

### CANETTE, BETTERAVE ET FRUITS ROUGES 29€

Canette cuite sur le coffre, betterave fumée au barbecue, fruits rouges, condiment et pickles de betterave

### GNOCCCHIS DE BUTTERNUT, FETA ET CITRON CONFIT 29€

Gnocchis de butternut, coulis d'épinards au beurre noisette, feta, citron confit et praliné aux olives

### SUGGESTION DU CHEF

Un plat qui change en fonction des envies du chef !

## DESSERT

### FROMAGES 12€

Sélection de fromages, confiture maison

### POMME ANETH 12€

Crèmeux pomme verte, guimauves glacées à la liqueur de pomme, meringue et sorbet maison pomme et aneth

### CITRON SUDACHI ET SESAME NOIR 12€

Crèmeux de sésame noir, gel de citron sudachi, moelleux au citron sudachi, sorbet matcha maison

### TARTELETTE BANANE 12€

Tartelette croustillante, textures de banane, crème glacée maison au chocolat et à l'huile d'olive

# LA CARTE

## MENU CIGALE GANG 44€

Starter / Main / Dessert

or "à la carte"

## STARTERS

### BEEF RAVIOLI AND CHESTNUT 14€

Grilled beef chuck ravioli, chestnut tartare, lemongrass and onion broth

### PRAWN TARTAR 14€

Prawn tartare, pickles, creamy bisque, lovage sorbet

### CRISPY SOFT-BOILED EGG AND BLACK TRUFFLE 14€

Crispy soft-boiled egg, variations of Jerusalem artichoke, black truffle

### BLACK PUDDING FRENCH TOAST 14€

Black pudding french toast, autumn salad, mustard pickles, gherkins, caramelized apples

## MAIN

### FISH OF THE DAY, CABBAGE AND BLACK GARLIC 29€

Fish of the day, flame-roasted green cabbage, black garlic condiment, miso French butter sauce

### DUCKLING, RED FRUITS AND BEET 29€

Duckling cooked "sur le coffre", barbecue smoked beetroot, red fruits, beet condiment and pickles

### BUTTERNUT GNOCCHIS, FETA AND CANDIED LEMON 29€

Butternut gnocchi, spinach coulis with brown butter, feta and candied lemon, olive praliné

### CHEF'S SUGGESTION

A dish that change according to the chef's wishes !

## DESSERT

### CHEESES 12€

Cheese selection, homemade jam

### APPLE & DILL 12€

Creamy green apple, liqueur-glazed marshmallows apple, meringue and homemade apple and dill sorbet

### SUDACHI LEMON & BLACK SESAME 12€

Creamy black sesame, sudachi lemon gel, soft lemon sudachi, homemade matcha sorbet

### BANANA TARTLET 12€

Crispy tartlet, banana textures, cream homemade ice cream with chocolate and olive oil