

# LA CARTE DE MOURAD HADDOUCHE

€

## ENTRÉES

CHAPEAUX DE CURÉ À LA BURRATA ET JEUNES POIREAUX JAMBON <i>IBERICO CINCO JOTAS</i> , TRUFFE D'ÉTÉ ET PIGNONS DE CÈDRE	53
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT AU POIVRE DU PARADIS GUIMAUVE À LA FRAISE, MÉLASSE D'OLIVE NOIRE	38

## POISSONS

LANGOUSTINES, PALOURDES ET CALAMAR SAUTÉS SPAGHETTI DE POMME DE TERRE AU PARMESAN ET SAFRAN	71
CABILLAUD CONTISÉ DE BIGORNEAUX VIERGE DE TOMATES ET POUTARGUE À L'HUILE DE PISTACHE	48

## VIANDES

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT DE LA FERME DU JOINTOUT PIQUÉ À L'AIL NOIR MOUSSELINE DE POMME DE TERRE À LA TOMME FRAICHE <b><i>POUR DEUX PERSONNES</i></b>	129
POULARDE DE BRESSE EN VAPEUR DE VERVEINE ET CITRON FINE SEMOULE D'AMANDE FRAICHE, KÉFIR DE LAIT	68

## FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES DE BOURGOGNE - <b><i>LE MIDI UNIQUEMENT</i></b>	9
CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS	18

## DESSERTS - À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

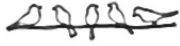
CHOCOLAT NOIR ABINAO 85 % CAFÉ LUWAK, FLEUR DE CAZETTE	19
CHOU CRAQUANT À LA CRÈME MOUSSELINE VANILLÉE FRUITS ROUGES AU JUS, GLACE VERVEINE	22

*NOTRE VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANÇAISE.  
NOUS TENONS À LA DISPOSITION DE NOTRE CLIENTÈLE  
L'INFORMATION RELATIVE À LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES DANS NOS PLATS.*

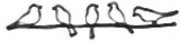
# LES MENUS

## DÉGUSTATION 95€

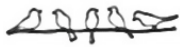
ŒUF DE POULE EN TROMPE L'ŒIL  
TRUFFE D'ÉTÉ EN RÉMOULADE DE CÉLERI



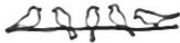
ESCARGOTS DES PRÉS DE FONTAINES  
CAROTTE MARAÎCHÈRE, FAROFA DE MANIOC



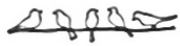
QUENELLE DE SANDRE AU CRÉMANT ROSÉ  
PETITS POIS, RADIS PICKLES ET RHUBARBE



PIGEONNEAU DE LOUHANS "POP 'AMARANTE"  
FLEUR DE CERISIER, ANKO MOELLEUX



EPOISSES AFFINÉ,  
POMME AU FOUR AU MARC DE BOURGOGNE JACOULOT



CRÊPE SOUFFLÉE À L'ABRICOT ET MYRTILLES  
GLACE BONBON À L'ANIS DE FLAVIGNY

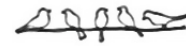
**GOURMAND** DEUX ENTRÉES, UN PLAT  
FROMAGE & DESSERT 75 €

**DÉCOUVERTE** ENTRÉE, PLAT  
FROMAGE & DESSERT 59 €

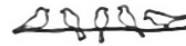
## SAVEURS 119€

### SERVI À L'ENSEMBLE DE LA TABLE

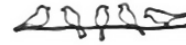
FOIE GRAS DE CANARD CONFIT  
AU POIVRE DU PARADIS  
GUIMAUVE FRAISE, MÉLASSE À L'OLIVE NOIRE



LANGOUSTINE, PALOURDE ET CALAMAR SAUTÉS  
SPAGHETTI DE POMME DE TERRE  
AU PARMESAN ET SAFRAN



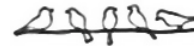
POULARDE DE BRESSE EN VAPEUR DE VERVEINE  
SEMOULE D'AMANDE FRAICHE, KÉFIR DE LAIT



CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS



LOUKOUM GLACÉ À LA ROSE DE VENCE  
PISTACHE VERTE ET PHYSALIS



CHOCOLAT NOIR ABINAO 85%  
CAFÉ LUWAK, FLEUR DE CAZETTE

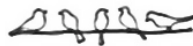
## DÉJEUNER

*CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS*

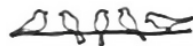
ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT 25 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 35 €

CHIQUETAILE DE CRABE ET POIVRONS DOUX  
TORTILLA DE MAÏS ET HARICOT NOIR



POITRINE DE CANARD DE LOUHANS SERVI ROSÉ  
BOULGOUR DE CONCOMBRE, SAUCE GRIBICHE AU CHARBON VÉGÉTAL



GÂTEAU MOELLEUX AU MIEL ET FROMAGE DE BREBIS  
CONFITURE D'OLIVE NOIRE ET FINES HERBES