

# MENU

## LA TABLE *d'Amé*

### ENTRÉES

Pressé d'aile de raie et lentilles vertes du Puy, miroir au curry noir " Black Pearl"

Salade d'endives au "Bleu de Cereta", poires pochées et jambon ibérique

L'oeuf à 64°, velouté de potiron parfumé à la fève de tonka, nuage de lait ribot

### PLATS

Bullinada de lotte (+4€)

Médallions de veau piqué au lard de Colonata, tagliatelle maison, sauce blanquette

Poulet Karaage farçi aux gambas, sauce aigre douce

### DESSERTS

La noix de coco en "trompe l'œil", ananas rôti

Le finger Mont-Blanc, glace vanille bourbon

Pica Pica sucré

Assiette de Fromages Affinés

**2 plats : 28€ - 3 plats : 32€ - 4 plats ( assiette de Fromages comprise ) : 37€**

Laissez-vous tenter par un accord parfait avec les vins du Domaine Cazes :  
3 verres de vin - 15€  
Cocktail & 3 verres de vin - 20€