

# La CARTE Diner

LA CARTE DINER

De 19.30 à 21.30

## Entrées

Euros

Moelleux et velouté froid de petits pois, mimosa d'oeuf, jaune confit et caviar d'Aquitaine 36

*Soft and velouté cold green peas, egg mimosa, candied yolk and caviar*

Entrée du jour 30

*Starter of the day*

## Poissons

Loup en cuisson douce, moules de Carteau, asperges blanches, sucs au miso 54

*Gently cooked sea bass, Carteau mussels, white asparagus, miso juice*

Poisson du jour 50

*Fish of the day*

## Viandes

Longe de veau panée, fondue de parmesan, asperges vertes grillées, jus de veau au poivre 56

*Breaded veal loin, parmesan fondue, grilled green asparagus, peppered veal jus*

Viande du jour 50

*Meat of the day*

## Fromages

Sélection de fromages de nos régions 30

*Selection of cheeses from our regions*

## Desserts

Soufflé chaud aux framboises, sorbet verveine 28

*Raspberry hot soufflé, verbena sorbet*

Dessert du jour 25

*Dessert of the day*

Prix nets TTC - Service compris