



LE CHEF AMEHO ET SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT LEUR SÉLECTION DE PRODUITS FRAIS

ENTREES

- **Marbré de Foie Gras Maison**
Vanille et tonka, chutney de pommes, poires confite pain d'épices aux fruits secs (20€)
- **Pastel en Aumônière**
Ricotta, noisette et fumaison de canard, chips de fenouil (19€)
- **Marée Basse**
Saumon gravlax et son écrin de corail (19€)
- **Crèmeux de topinambour**
Achatines, escargots d'Afrique persillés, écume d'ail des ours (17€)

POISSONS

- **Poulpe rôti**
Beurre de paprika fumé, gratin de banane plantain et fondu de poireaux, vinaigrette façon vierge et menthe fraîche (30€)
- **Maigre au sésame noir**
Tartelette de légumes de saison, crème de wasabi (28€)
- **Duo de gambas et grisons**
Risotto d'épeautre, petits pois et tomate, jus de tête au basilic (30€)

PLAT VEGETARIEN

- **Composition du chef – à définir (20€)**

VIANDES

- **Le cochon noir montagnard**
Burger de cochon de lait, saveur montagnarde, tomate et lard croustillant (20€)
- **Bœuf boisé**
Langue de chat de bœuf poêlée, tartelette de girolles et butternut, cassis infusé à la citronnelle (30€)
- **Selle d'agneau**
Farcie aux herbes et ail noir, risotto de céréales aux petits pois (29€)
- **Boudin de plume**
Ballotine de volaille et boudin blanc, écrasé de pommes de terre à l'estragon (25€)
- **Le veau doré**
Ris de veau braisé, panais doré, girolles persillées, poireaux glacés, au vin jaune (35€)

FROMAGES

- **Assiette de trois fromages (11€)**

DESSERTS

- **Baba Mont-Blanc**
Crème de marron et petites meringues (11€)
- **Fraîcheur Caraïbe**
Sorbet maracuja, ananas citron vert, corossol et espuma de tamarin, éclats de coco et cajou (11€)
- **Moelleux patate douce et gingembre**
Cœur caramel au beurre salé, sorbet au vin rouge et cassis (11€)
- **Pavlova pistache**
Titus fruitis de saison (11€)
- **Café très Gourmand : Composition du chef (13€)**