

# CANTINE

du Châtelet

## LA CARTE DU SOIR

### POUR COMMENCER

Tartare de veau au couteau 16€

(foie gras, noisettes, focaccia)

Filet de rouget grillé 15€

(cannelloni végétal)

L'artichaut vinaigrette 13€

(servi entier)

Carpaccio de langoustines bretonnes 18€

(papaye, betterave, calamansi)

Ravioles aux champignons 17€

(foie gras, truffe fraîche, légumes croquants, vieux pecorino)

### LES VIANDES GRANDS CRUS

Filet de boeuf en croute de pignons de pins 31€

(sauce balsamique, panisses frites)

Superposition de paleron de veau et foie gras 28.5€

(foie gras poêlé, croquette de Mont d'Or et morilles)

Pigeon en 2 cuissons 26€

(mouseline de potiron d'Hokkaido, jus de pigeon réduit à la fève de tonka)

Mignon de porc ibérique pané aux épices 27€

(parmentier pomme/panais, réduction expresso)

### LES CLASSIQUES

Burger Wagyu 24.5€

(tomates, coppa, oignons, cheddar, frites maison)

Risotto carnaroli 24.5€

(pata negra, parmesan, truffe)

Risotto végétarien 16.5€

(champignons, légumes)

### LES POISSONS

Ballotine de sole farcie de gambas sauvages 29€

(boulghour à l'orientale, jus mousseux au citron combava, mini-légumes glacés)

Médaille de lotte rôti 27€

(patates douce et légumes croquants)

Noix de St Jacques de Dieppes 27.5€

(mouseline et chips de topinambours, jus tranché de veau et noix)

### LES GOURMANDISES

Plateau de fromages affinés 12€

Moelleux au chocolat grand cru 10.5€

(glace au pain d'épices)

Macaron 11€

(mousse légère au citron vert, tartare de mangue et sorbet fruit de la passion)

Tartelette maison 12€

(cacaahuètes, caramel, chocolat lacté, glace caramel beurre salé)

Café gourmand 9.5€

(mignardises du moment)

Déclinaison de sorbets maison 10€

(accompagnés de fruits frais)