

## POUR COMMENCER...

**Coeur de saumon bio confit doucement 14.5€**

(entremet crémeux d'asperges, crumble noisette, croustillant d'asperges vertes, coulis de cresson et caviar de saumon)

**Sur une terre "végétale", foie gras terrine 16.5€**

(gelée de fraises, glace foie gras, céleri mariné et sponge cake au persil)

**Oeuf bio coulant en chapelure de parmesan 17.5€**

(morilles, asperges blanches, espuma persillade, chips de vitelottes)

**Millefeuille d'artichaut et tartare de gambas carabineros 19.5€**

(gelée de têtes relevée comme un gaspacho, crémeux d'avocat guacamole)

**Tartine grillée aux sot l'y laisse de volaille bio 13.50€**

(poitrine de porc croustillante, confit de pequillos au chorizo ibérique, shimenji)

**Tartare de thon rouge 17.5€**

(algue wakame, wasabi)

**L'artichaut vinaigrette 12€**

(servi entier)

## AVANT DE CONTINUER SUR...

### LES VIANDES GRANDS CRUS DE LA CANTINE

**Carré d'agneau du Pays de Galles, en habit vert 29.5€**

(tarte fine ratatouille/gingembre, ravioles frites de pommes de terre farcies olive/citron confit)

**Cochon de lait luxembourgeois 25.5€**

(mouseline de céleri aux noix, jus de cuisson, feijoada comme un condiment)

**Filet de boeuf du terroir, mariné et fumé au whisky 32€**

(dans un croustillant de pomme de terre crémeux de chou fleur à la fève de Tonka)

**Tagliata de filet de boeuf 28.5€**

(roquette, pecorino à la truffe, vieux balsamique et truffe d'été)

**Pintade en 2 cuissons 27€**

(suprême rosé et cuisse farcie: morilles et foie gras, suc de cuisson et gaufre de ratte au Beaufort)

### LES CLASSIQUES DE VOTRE CANTINE

**Risotto carnaroli 24.5€**

(pata negra, parmesan, truffe)

**Burger Black Angus 200 gr 24.50€**

(sauce barbecue, fromage fumé, bacon, tomate, cornichon aigre doux)

### NOS POISSONS ET PLATS VEGETARIENS

**Aile de raie au beurre demi-sel 26€**

(coques, carottes jaunes au combava, émulsion de coquillages, câpres frites)

**Dos de cabillaud cuit basse température 26€**

(embeurrée de céréales et réduction d'échalotes au pinot noir)

**Homard breton décortiqué 38€**

(célerisotto, tombée d'épinard et soja, homardine au lait de coco, râpé de mangue, tapioca soufflé)

**🌿 Risotto végétarien 16.50€**

(champignons, légumes)

**🌿 Tarte fine ratatouille/gingembre et embeurrée de céréales 17.5€**

(râpé de truffe d'été)

# CANTINE

*du Châtelet*