

Carte du soir

• ENTRÉES •

Le maigre mariné façon gravlax aux agrumes, crème aux herbes, salade de jeunes pousses	20€
Symphonie de caillettes maison, pickles, jus court	17€
Taboulé contemporain de quinoa aux légumes croquants	18€

• PLATS •

Le pluma de porc cuit basse température, écrasé de pommes de terre monté à l'huile d'olive	35€
Le pavé de saumon rôti, spaghettis de courgettes, sauce vierge	25€
Risotto de légumes crémeux aux copeaux de parmesan	22€

• DESSERTS •

Fondant à la châtaigne	14€
Minestrone de fruits frais, sorbet framboise	11€
Pomme rôtie, crème vanillée, caramel et amandes torréfiées	12€



Domaine de
Chalvêches