

# NOS ASSIETTES À PARTAGER

## FROIDES

Jambon de bœuf Cecina de Léon affiné 12 mois	7
Jambon blanc truffé	7
Foie gras de canard du Sud-Ouest (maison) chutney de fraises	9,50
Tarama au choix corail d'oursin ou truffe ou tobiko wasabi	8,50
Ventrèche de thon, tomates de collection crémeux au chèvre	6,50
Tartare de bar groseilles, mangue, menthe et citron vert	7,50
Crème de petits pois à la menthe servie froide	4,50
Velouté de tomates au basilic, servi froid	4,50
Salade de Quinoa Bio, légumes croquants et fruits rouges	7
Comté affiné 24 mois confiture de griotte	7
Saint-Marcellin confiture de cerise noire	6,50
Sainte-Maure de Touraine confiture de tomate	6,50

## CHAUDES

2 Ravioles de crevettes dans un bouillon gingembre crustacés	6
Risotto de riz Vénéré asperges vertes et Comté affiné 24 mois	6,50
Brochette de magret de canard et foie gras de la maison MAS	12
Travers de porc laqué et poêlée de légumes croquants	7

## SUCRÉES

Mousse au chocolat	5
Oeuf à la neige	5
Crème brûlée	5
Boule de glace de la Maison Pédone, Maître Glacier pêche de vigne, fraise senga, framboise, vanille, café, chocolat noir grand cru 72%, rocher, chocolat blanc	2,50

## FORMULE MIDI

Entrée + Plat OU Plat + Dessert OU Plat + Café 17€50

Du lundi au Vendredi (sauf jours fériés)

Entrée du jour Ou Crème de petits pois à la menthe Ou Velouté de tomates servi froid

Plat du jour Ou Travers de porc, légumes poêlés Ou Pavé de veau, tomates rôties

Dessert du jour ou Crème brûlée ou Île flottante

---

**Et pour les envies plus consistantes...**

N'hésitez pas à nous demander la carte du Bouillon Racine !

---