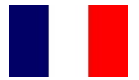


La Carta del Coma



Froides

E
N
T
R
E
E
S

Salade de perdrix et escabèche doux de légumes	14,00 €
Salade de crevettes truffées à la vinaigrette de Jerez	17,50 €
Salade d'homard, pomme de terre et plancton marin	22,50 €
Assiette de jambon ibérique et pain à la tomate	19,50 €
Marble de foie gras à la citrouille caramélisée	18,50 €

Chaudes

E
N
T
R
E
E
S

Velouté de cèpes et croutons	9,50 €
Soupe à l'Oignons	10,00 €
Oeufs brouillés aux chanterelles et ails nouveaux	15,00 €
Tarte fine de cèpes et sa sauce	18,50 €
Raviolis de cacao farcis de foie gras, crevettes et sauce de homard	22,50 €
Cannellonis de poulet et champignons à la béchamel de cèpes gratiné	12,00 €

P
O
I
S
S
O
N
S

* Riz de homard et chanterelles (minim 2 personnes)	26,50€/pa
Poulpe grillé à la vinaigrette de chanterelles et crudités	19,50 €
Turbot cuit au four avec pommes de terre, oignon et tomate	19,50 €
* Dorade de 600 grs au sel et fenouil	21,00 €
* Morue au crémeux d'artichauts et Pedro Ximenez	22,50 €
* "Caldereta" de lotte et chanterelles	24,50 €
* Écrevisses au four aux herbes de montagne et huile d'olive	26,50 €

V
I
A
N
D
E
S

Poulet fermier aux abricots et fruits secs	16,50 €
Joue de porc sans travail aux cèpes	17,00 €
Côtelettes d'agneau grillées	18,00 €
Magret de canard à la rhubarbe et mûres	18,50 €
Crêpinette de queue de boeuf, tatin de pomme et sauce à la truffe	18,50 €
* Épaule de cabri au four	24,50 €
* Filet de bœuf au foie gras, sauce Périgord	27,50 €

D
E
S
S
E
R
T
S

Lasagne de fruits de saison, glace à la vanille	6,00 €
Coulant de chocolat, sorbet de menthe ❄️	6,50 €
Tarte fine de pomme, réduction de Calvados ❄️	6,50 €
Brownie de pistaches à la sauce de fruits de la passion, glace de chantilly	6,50 €
Profiterolles de pomme verte au citron vert, chocolat chaud	6,00 €
Financier d'épices, orange amère au moscatel, glace chantilly	6,00 €
Assiette de fromage de proximité	7,50 €

* supplément menu Saison (10€) -❄️ Desserts demander à l'avance

