

Chez Poupette

Les Entrées

9,50€

Carpaccio d'artichaut mariné et son espuma parmesan

Cromesqui d'oeuf mollet, fondue de fenouil, poêlée forestière

Tataki de thon et ses mini Daikons, sauce soja maison

Déclinaison d'asperges et sa fondue d'artichaut, oeuf de caille et crumble noisette

Crème de burrata à la truffe, carpaccio de tomates et foccacias maison

Les Plats

13,50€

Ravioles façon Proyan, brunoise de topinambours et son crumble parmesan

Tagliatelles aux champignons et chantilly persillade

Pouget et sa viennoise en croûte du soleil, déclinaison de fenouils

Tournedos de Cabillaud en croûte de châtaigne, beurre blanc émulsionné

Nos poissons sont accompagnés au choix, Risotto, gratin dauphinois ou légumes de saison

Les Gourmandises

5€

Tiramisu

Fondant au chocolat

Crème brûlée

Assiette de fruits frais

Tapas

Assiette de la mer

12,50€

Risotto aux champignons

8,50€

Tataki de thon et ses mini daikons

11€

Ranche de fromages et son pudding maison

11,50€

Crème de burrata à la truffe, foccias maison

9€

Ravioles façon Proyan, béchamel et crumble parmesan

9€

Pouget en croûte du soleil, crème de fenouil émulsionnée

10€

Oeuf parfait aux morilles, crème d'asperges et ses mouillettes

9,50€

Tournedos de Cabillaud en croûte de châtaigne et sa déclinaison d'asperges

10,50€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

5€

Fondant au chocolat du chef Gérard Vignat

5€

Tiramisu

5€

Remerciements à Christophe Carlier, mon chef et ami