





# QUAI CENTRAL

## ENTRÉES / STARTERS

 Velouté de lentilles coraille curcuma ..... <i>Cream of lentil soup with turmeric and coriander</i>	8,00€
 Poireaux et algues nori, mayonnaise tiède ..... <i>Leeks and nori seaweed, warm mayonnaise</i>	11,00€
Saint-Jacques aller/retour, purée de pommes de terre fumée au foin ..... <i>Round-trip scallops, hay-smoked mashed potatoes</i>	14,00€

## PLATS / DISHES

Persillé de basse côte de boeuf, gratin de crosnes ..... <i>Parsley of prime rib of beef, crosnes gratin</i>	24,00€
 Filet de bar Français Ikejime, riz koshihikari ..... <i>Ikejime French sea bass fillet, koshihikari rice</i>	36,00€
 Tagliatelles de céleri rave, crémeux de parmesan ..... <i>Beetroot tartar</i>	16,00€
Burger de filet de boeuf ..... <i>Beef burger</i>	18,00€

## LE PETIT FROMAGER DU PAYS

Planche de fromage locaux ..... <i>Local cheese plate</i>	
	1 pers 9,50€
	2 pers 17,50€

## DESSERTS

Panna cotta truffée ..... <i>Truffled panna cotta</i>	15,00€
Mousse de poires, glace de sésame noire ..... <i>Pear mousse with black sesame ice cream</i>	10,00€
Autour de la clémentine et du potimarron ..... <i>Clementines and pumpkins</i>	12,00€