



# La Carte

## Entrées

**Foie gras mi-cuit**  
& Chutney maison 12€

**Poêlée de champignons des bois**  
amandes torréfiées, beurre persillé  
& oeuf mollet 10€

**Gambas sautées**  
sel & poivre, cébette & tomates  
cerises 12€

## Fromages

Sélection de fromages AOP 10€

## Desserts

**Ananas rôti**  
caramel beurre salé & crumble 9€

**Mini baba**  
au Limoncello & chantilly vanillée 7€

**Moelleux au chocolat**  
& glace vanille artisanale 8€

**Café gourmand** 10€

## Plats

**Lentille caviar**  
& foie gras poêlé  
au poivre de Timut 18€

**Risotto à la truffe**  
Parmesan Reggiano  
& champignon frais 19€

**Larme du Tigre**  
onglet de boeuf mariné aux épices,  
salade Iceberg  
& riz Basmati 20€

**Dos de cabillaud rôti**  
infusé au lait de coco safrané  
& écrasé de pomme de terre 20€

**Souris d'agneau confite**  
oignons caramélisés au miel de thym,  
citron vert & pomme Anna 21€

## Nos formules

**Découverte** 29€

Entrée / plat  
ou plat / dessert

**Évasion** 36€

Entrée / plat / dessert

La Dame de Canton a glané des recettes savoureuses sur la route de ses voyages. Une cuisine du monde goûteuse et exotique !