

# Le Tapir

## La Carte

### Entrées

Galette de langoustine croustillante	I9
Caviar Vintage de la maison Sturia et sauce Yuzu	
Tarte petits pois et maquereaux grillés	I4
Curry vert, lait de coco et Combava	
Tartare de veau et anguille fumée	I4
Mayonnaise à la sauge	
Velouté d'artichaut glace amande	I2

### Plats

Côte de veau	32
Petits pois à la française et jus court	
Poitrine d'agneau confite	24
Haricots Tarbais tomate	
Omble chevalier	26
Blanc de poireaux et morilles, beurre blanc citronné et oeufs de truite	
Barbue	28
Haricots beurre, abricot, girolles, émulsion verveine et jus de volaille	
Aubergine à la milanaise	22
Tutti frutti de condiments et pousses d'épinards	

### Desserts

Plateau de fromages	I6
Choux praliné chocolat, noisette et passion	I4
Crèmeux chocolat noir et fève de tonka et confit passion	
Blanc manger fraise, rhubarbe et sureau	I4
Comptée de fraise et fleur de sureau gel sureau gingembre, rhubarbe	
Tartelette tout vanille	I4
Crèmeux vanille, ganache montée vanille et biscuit madeleine vanille	