

LE MENU “*Du midi*”

(servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

23

Entrée + Plat + Dessert

26

E N T R E E

LA TOMATE ET FRAISE

Gaspacho tomate | Syphon de chèvre frais, croûtons | Huile d'herbes

P L A T

LE SAUMON

Cuit à l'unilatérale | Chou fleur au beurre, figue | Emulsion marine

D E S S E R T S

LE SOUFFLE

Soufflé au chocolat | Grué de cacao, mousse vanille | Sorbet Passion
ou

LES FROMAGES FERMIERS

LE MENU “*Retour du marché*”

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 33

Entrée + Plat + Dessert 39

E N T R E E

LA TOMATE

Pressé de coeur de boeuf | Gaspacho, croûtons | Sorbet pastèque

P L A T

LE THON

Juste saisi | Gel de fruits rouges, Betterave | Crème de moule et encre de seiche

D E S S E R T S

LA FRAISE

Parfait glacé | Crèmeux vanille, vieinnois | Meringue craquante

ou

LES FROMAGES FERMIERS

LE MENU “Eté”

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **41**

Entrée + Plat + Dessert **47**

E N T R E E

LE FOIE GRAS

En mi-cuisson, parfum de vanille | Ketchup de framboise | Crumble cacao
ou

LE TOURTEAU

Emietté de chair de crabe | Syphon courgette | Sorbet mangue

P L A T

LE HOMARD (+3€)

Sucrine au barbecue | Fenouil en fraîcheur | Emulsion de bisque
ou

LE BOEUF

Braisés 12H | Caviar d'aubergines parfumé à la truffe, grenailles | Girolles

D E S S E R T S

LE CHOCOLAT - ANANAS

Pannacotta ananas | Ganache chocolat caramélia, ananas en fraîcheur | Glace chocolat
ou

LA FRAISE

Parfait glacé | Crèmeux vanille, viennois | Meringue craquante
ou

LES FROMAGES FERMIERS

LA CARTE

LA TOMATE	<i>Pressé de coeur de boeuf, gaspacho, croûtons, sorbet pastèque</i>	11
LA TOURTEAU	<i>Emietté de chair de crabe, syphon courgette, sorbet mangue</i>	13
LE FOIE GRAS	<i>En mi-cuisson, parfum de vanille, ketchup de framboise, crumble cacao</i>	14
LE BOEUF	<i>Braisés 12H, caviar d'aubergines parfumé à la truffe, grenailles, girolles</i>	28
LE HOMARD	<i>Sucrine au barbecue, fenouil en fraîcheur, émulsion de bisque</i>	31
LE THON	<i>Juste saisi, gel de fruits rouges Betterave, crème de moule et encre de seiche</i>	22
LE PLAT DU JOUR		19
LE CHOCOLAT-ANANAS	<i>Pannacotta ananas, ganache chocolat caramélia, ananas en fraîcheur, glace chocolat</i>	13
LA FRAISE	<i>Parfait glacé, crèmeux vanille, viennois, meringue craquante</i>	13
LES FROMAGES FERMIERS		13

MENU ENFANT 16 euros