

L'inspiration

Restaurant Gastronomique

Menu du Soir

MENU ALICE : 36,90 €

ACCORD METS ET VINS : 55,90 €

Entrées

MELON AU PORTO REVISITÉ :

Gelée & émulsion porto hibiscus, perles de melon nappé & marmelade, jambon crue de parme

TOMATES, BURRATA & GASPACHO :

Tartare de tomates & olives de calamata, burrata di buffala & basilic, siphon gaspacho ibérique

Plats

MEZZI RIGATONI & MOULES MARINIÈRES AU NID :

Rigatonis à la crème de mascarpone citron vert & wakame, moules marinières au nid de parmesan affiné

VOLAILLE AUX PETITS OIGNONS :

Suprême farci aux poivrons et chorizo ibérique, déclinaison d'oignons nouveaux, jus réduit façon tandoori

Fromage AOP (+7€)

Fleur de lin & mendiant fruits secs :

Feuilleté mille feuille, mousseline de fleur de lin, amande & pistache

Desserts

LA TATIN REVISITÉE & DÉSTRUCTURÉE :

Biscuit sablé vanille, ganache & déclinaison de pommes, caramel & érable

DÉLICE DE CAROLINE :

Biscuit meringué aux zestes de combava, crémeux citron vert, déclinaison de fruits des rouges

MENU ANDRÉ : 43,90 €

ACCORD METS ET VINS : 63,90 €

Entrées

LE FOIE GRAS NORMAND:

Foie gras mi-cuit basse température, gelée & chutney pomme calvados, mangue & cardamone, crème à la lavande

DAURADE & FRAMBOISES,

QUINOA & BRILLAT SAVARIN :

Tartare de daurade framboises & basilic, taboulé quinoa aux agrumes, velour brillat savarin

Plats

LA PÊCHE DE LA CRIÉE

ET SES LÉGUMES DE SAISON :

La criée du jour façon bouillabaisse, petits légumes confits au bouillon iodé, rouille & jus réduit safrané

L'INSPIRATION DU CHEF :

Pièce du boucher, gnocchis de pomme de terre au cantal & essence de truffe, betterave & jus réduit façon cacio e pepe

Fromage AOP (+7€)

Fleur de lin & mendiant fruit sec :

feuilleté pur beurre, mousseline de fleur de lin, amande & pistache

Desserts

MILLE-FEUILLE & FRAISES :

Biscuit croustillant, crémeux pistache & basilic, déclinaison de fraises & nougatine

LINGOT INSPIRATION :

Ganache montée dulcey & cœur à la passion, caramel & croustillant cacahuète



TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

Les plats faits « maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets fait maison.

Les plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

L'inspiration

Restaurant Gastronomique

Menu du Soir

Entrées

MELON AU PORTO REVISITÉ :

Gelée & émulsion porto hibiscus, perles de melon nappé & marmelade, jambon cru de parme.....16,90€

TOMATES, BURRATA & GASPACHO :

Tartare de tomates & olives de calamata, burrata di buffala & basilic, siphon gaspacho ibérique.....16,90€

LE FOIE GRAS NORMAND :

Foie gras mi-cuit basse température, gelée & chutney pomme calvados, mangue & cardamome, crème à la lavande20,90€

DAURADE & FRAMBOISES, QUINOA & BRILLAT SAVARIN :

Tartare de daurade framboises & basilic, taboulé quinoa aux agrumes, velour brillat savarin.....18,90€

Plats

MEZZI RIGATONI & MOULES MARINIÈRES AU NID :

Rigatonis à la crème de mascarpone citron vert & wakame, moules marinières au nid de parmesan affiné26,90€

VOLAILLE AUX PETITS OIGNONS :

Suprême farci aux poivrons et chorizo ibérique, déclinaison d'oignons nouveaux, jus réduit façon tandoori.....26,90€

LA PÊCHE DE LA CRIÉE ET SES LÉGUMES DE SAISON :

La criée du jour façon bouillabaisse, petits légumes confits au bouillon iodé, rouille & jus réduit safrané.....28,90€

L'INSPIRATION DU CHEF :

Pièce du boucher, gnocchis de pomme de terre au cantal & essence de truffe, betterave & jus réduit façon cacio e pepe28,90€

Desserts

LA TATIN REVISITÉE & DESTRUCTURÉE :

Biscuit sablé vanille, ganache & déclinaison de pommes, caramel & érable13,90€

DELICE DE CAROLINE

Biscuit meringué aux zestes de combava, crèmeux citron vert, déclinaison de fruits des rouges.....13,90€

MILLE-FEUILLE & FRAISES :

Biscuit croustillant, crèmeux pistache & basilic, déclinaison de fraises & nougatine.....14,90€

LINGOT INSPIRATION :

Ganache montée dulcey & cœur à la passion, caramel & croustillant cacahuète.....14,90€

