

Menu « Saveurs du marché »

Servi uniquement le soir, samedi midi/soir et jours fériés

Entrée/plat/fromage ou dessert à 32 euros

Entrée/plat à 27 euros

Entrées :

- Belle huitre juste raidie sur un nuage de riz, segments de betteraves cuites en croûte de sel, brunoise de saumon fumé et huile d'aneth, noix en crumble.
- Velouté de cèpe à la japonaise, mouillette de carpaccio de noix de Saint jacques et champignon Shimeji, écume de café et cresson iodé.
- Aiguillettes de cabillaud comme un gravelax au thé vert, biscuit miso et concombre mariné, betterave au vinaigre de prune et sucs de crustacés.
- Foie gras de canard mi-cuit en terrine, pamplemousse confit au vinaigre de riz, chutney figue/betterave. (Supp. 6 euros)

Plats :

Côté mer...

- Filets de rouget snackés au boudin basque, haricots « cocos » et chou pak-choï, sucs de vin rouge réduits à la betterave rouge.
- Noix de coquilles Saint jacques à la plancha, velours de racines et boutons de pâtes fraîches, salicornes et émulsion de corail d'oursin. (Supp. 7 euros)
- Pavé de flétan cuit au lait fumé, crémeux de céleri rave et feuilles de chou pointu, graines d'épeautre, katsuobushi et avocat épicé.

« Menu prix nets et service compris »

Côté terre...

– Quasi de veau(*) rôti, palet de polenta crémeuse et pousses d'épinards, raisins secs gonflés au vinaigre balsamique blanc, jus réduit au parfum de clémentine. (* origine France)

– Pièce de bœuf selon arrivage(*) ou Filet de bœuf(*) (supp. 6 euros) à la plancha, millefeuille de pomme de terre aux légumes d'automne, beurre de gingembre/coco et sucs de vin rouge. (* origine France)

– Escalopes de foie gras de canard poêlées et jus de canard corsé à la mangue et cardamone, polenta crémeuse et chou pak choï. (supp. 6 euros)

– Cœur de ris (*) de veau rôti (* origine UE), crémeux de céleri rave et millefeuille de pomme de terre, pousses d'épinards et jus réduit. (supp. 8 euros)

Fromages :

(Possibilité de prendre fromage+ dessert avec supplément 7 euros)

– Assiette de trois fromages affinés du moment.

– Fromage blanc d'"Etrez" et crème épaisse.

– Glace au fromage blanc et citron vert, miel amer.

« Menu prix nets et service compris »

Desserts :

- Comme un millefeuille au thé vert « matcha », confit de framboise, arlette croustillante et sorbet framboise.
- Crémeux au chocolat au lait relevé d'un condiment à l'ail noir, sablé et sorbet à la noix de coco, meringues au charbon végétal.
- Fondant au potimarron dans un siphon au miel, sorbet à la carotte et crumble à la coriandre/cumin, gel fluide au gingembre citronné.
- Coing confit et cassis sur une crème façon cheese-cake, tuile de brioche, glace au miel et quenelles de sorbet sangria.
- Galet de coque au chocolat, siphon à la noisette et noisettes torréfiées, crumble chocolat et glace au malt d'orge.
- Coupe digestive au choix :
 - Sorbet yuzu et limoncello
 - Granité de poire et poire williams.
 - Sorbet mojito et rhum blanc.

Vins de dessert (10cl) et digestifs (4cl)

- Maury MAS AMIEL (10cl) 7.5euros – Cognac X.O. « Les ormeaux » 10 euros
- Bas Armagnac 6 ans Ch. de LAUBADE 7.5euros
- Rhum Japonais 7.5 euros
- Poire Williams 7 euros – Vieux rhum Martinique 2000 J.Bally 7 euros
- Chartreuse Verte 7 euros – Chartreuse M.O.F 10 euros
- GET 27/37 (6cl) 6 euros

« Menu prix nets et service compris »