

LE MENU “*Du midi*”

(servit 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

LE LIEU NOIR

Cuit à la nacre | Fenouil confit | Condiment pêche brûlée

P L A T

LE PLUMA DE PORC

Cuit au beurre | Patate douce, pois mange tout | Gastrique au jus de viande

D E S S E R T S

LE CHOU

Gel fruits rouges | Fraise, mousse vanille | Sorbet fraise

ou

LES FROMAGES FERMERS

LE MENU “*Promenade gourmande*”

(Menu proposé en 4 temps, servit midi et soir)

55

LE TOURTEAU

Emietté de chair de crabe | Syphon courgette | Sorbet mangue

LE FOIE GRAS

Escalope en juste cuisson | Légumes de saison | Bouillon de champignon

LA LOTTE

Risotto au safran | Chorizo, riz croustillant | Emulsion homard-chorizo

ou

LE RIS DE VEAU

En croûte de noisette | Mousseline de panais, parfum de vanille | Jus au thym

DESSERT

au choix à la carte

LE MENU “Automne”

(servit midi et soir)

Entrée + Plat / Plat + Dessert 41

Entrée + Plat + Dessert 47

E N T R E E

LE CHAMPIGNON

Tarte fine ricotta-haddock | Gel d'eau de champignon, Truffe | Jaune d'oeuf confit
ou

LE TOURTEAU

Emietté de chair de crabe | Syphon courgette | Sorbet mangue

P L A T

LA LOTTE

Risotto au safran | Chorizo, riz croustillant | Emulsion homard-chorizo
ou

LE RIS DE VEAU

En croûte de noisette | Mousseline de panais, parfum de vanille | Jus au thym

D E S S E R T S

LA BRIOCHE PERDU

Brioche snackée, gavotte | Caramel demi-sel, syphon pain grillé | Glace au skyr de Sophie
ou

LA FIGUE

Financier miel | Ganache chocolat blanc, figue fraîche | Sorbet figue-Porto
ou

LES FROMAGES FERMIERS

LE MENU “Retour du marché”

(servit midi et soir)

Entrée + Plat / Plat + Dessert 33

Entrée + Plat + Dessert 39

E N T R E E

LE MAQUEREAU

Cuit en escabèche, puis à la flamme | Condiment raifort, oeufs de truite | Gel huile d'olive-persil

P L A T

LA VOLAILLE JAUNE LABEL ROUGE

Le suprême au beurre | Celeri en texture, ail noir | Crème de foie gras

D E S S E R T S

LA BRIOCHE PERDU

Brioche snackée, gavotte | Caramel demi-sel, syphon pain grillé | Glace au skyr de Sophie
ou

LES FROMAGES FERMIERS