MENU DU MARAIS

Formules proposées tous les jours midi et soir :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT — 35.90 €
2 ENTRÉES + DESSERT — 32.90 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT — 32.90 €

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

ENTRÉES - 12 €

Oeuf Mimosa Revisité
Saumon fumé, mouillettes de focaccia et mayonnaise de betterave rouge.

Carpaccio de Bœuf
Chantilly parmesan, vinaigrette pesto, câpres frits et pignons de pin.

Sashimi de Saumon Bömlo "Ikejime"
Purée d'avocat, sauce soja et gingembre rose.

Couteaux Gratinés (+4)
Beurre de chorizo et herbes fraîches.

DESSERTS - 11 €

Tous nos desserts sont à commander en début de repas.

L'incontournable Oeuf au Lait
Souvenir d'enfance du Chef Cyril.

Ganache au Chocolat Noir
Caramel au beurre salé, éclats de spéculoos, sablé breton et pop-corn croustillant.

Baba des Caraïbes
Baba au rhum Havana Club ambré, poires fraîches rôties, coulis de fruits et chantilly mascarpone à la vanille.

"Biscuit Artisanal Signé par Notre Boulanger Partenaire BEN & ANTOINE".

Sélection du Fromager
Fines tranches de tommes à croûte fleurie et huile de noix balsamique, confiture de figues.

PLATS - 23 €

Nos plats sont préparés avec soin par le Chef Cyril et servis avec leurs garnitures sans possibilité de modification ni de remplacement.

Demi-Magret de Canard du Sud-Ouest
Servi avec frites croustillantes et sauce au Bleu des Causses.

Mi-Cuit de Thon de Ligne
Légumes de saison braisés, sauce tataki.

Noix de Saint-Jacques
Mousseline de patates douces et sauce vierge.

L'Inspiration Végétale
Assiette végétarienne selon les légumes du moment de la carte et l'inspiration du Chef Cyril.

SUPPLÉMENTS GARNITURES :

Frites croustillantes — 5
Mousseline de patates douces — 6
Légumes de saison braisés — 6

MINI GOURMET - 18.50 €

Comme les grands...en petites portions.
"Réservé aux enfants jusqu'à 10 ans".

Mi-Cuit de Thon de Ligne
Légumes de saison braisés, sauce tataki.

OU

Magret de Canard du Sud-Ouest
Servi avec frites croustillantes et sauce au Bleu des Causses.

OU

Noix de Saint-Jacques
Mousseline de patates douces et sauce vierge.

DESSERT
Coupe de 3 boules de glace, parfums au choix

OU

Ganache au chocolat noir.