

MENU DU MARAIS



ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU FROMAGE = 35.90 €

ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT OU FROMAGE = 33.90 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT OU FROMAGE = 33.90 €

ENTRÉES 12 €

OEUFS MIMOSA REVISITÉS

Saumon Fumé, Mouillettes de Focaccia et Mayonnaise à la Betterave.

COUTEAUX GRATINÉS SUPP 4 €

Beurre de Chorizo et d'Herbes Fraîches.

TATAKI DE SAUMON

Algues Wakamés, Purée d'Avocat et Vinaigrette aux Sésames.

PLATS 25 €

Aucune Modification de Garniture ne sera Possible.

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

Velouté de Butternut et Crumble de Chorizo.

FILET DE MAIGRE SAUVAGE

Légumes du Marché et Sauce Vierge.

ONGLET DE BOEUF ANGUS

Polenta Onctueuse au Comté et Jus de Viande.



HOMARD BLEU 13 €/Les 100g

Hors MENU DU MARAIS

(Sur Commande Uniquement Minimum 24H Avant)

Homard Bleu Entier Vivant Rôti au Four
au Beurre d'Herbes Fraîches et
Légumes du Marché.

DESSERTS 11 €

Tous Nos Desserts sont à Commander en Début de Repas.

L'INCONTOURNABLE OEUF AU LAIT

"Souvenir de l'Enfance de Notre Chef Cyril"

BRIOCHE AU LEVAIN FAÇON PAIN PERDU



Crème Anglaise au Praliné-Vanille de Madagascar, Pommes Rôties à la Cannelle, Chouchous et Douceur Glacée d'Isigny.

PANNA COTTA ONCTUEUSE

Parfumée Subtilement au Grand Marnier,
Poires Rôties au Miel-Cannelle et Coulis Fruité,
Biscuits Streusel Croustillant et Éclats de Pain d'Épices.

L'INSPIRATION SUCRÉE BY DIMITRI QUANTITÉ LIMITÉE !

Notre Douceur du Moment Occasionnel,
à Découvrir sur Ardoise ou Àuprès de Votre Hôte de Salle.

À PARTAGER

Hors MENU DU MARAIS

Huîtres N°3 d'Angoulins - Maison COUVRAT Sébastien

HUÎTRES X 6 14 €

Accompagnées de Beurre, Citron Frais et d'un
Condiment d'Échalotes au Vinaigre de Framboises.

HUÎTRES X 12 25 €

RETOUR DU FROMAGER 11 €

Fine Tranches de Tomme aux Fleurs,
Huile de Noix et Balsamique,
Confiture de Cerises Noires de Corse.