

MENU DU MARAIS



ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 36.90 €

ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT = 33.90 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 33.90 €

ENTRÉES 12 €

FOCACCIA AU SAUMON FUMÉ

Purée d'Avocat et Vinaigrette aux d'Agrumes.

BURRATINA AU HADDOCK FUMÉ

Crèmeux de Pois Chiches et Betteraves, Oeufs de Poissons.

COUTEAUX GRATINÉS SUPP 4 €

Beurre de Chorizo et d'Herbes Fraîches.

L'INSPIRATION ÉPHÉMÈRE

Selon l'Inspiration du Chef au Gré des Produits du Moment.

DESSERTS 11 €

Tous nos Desserts sont à Commander en Début de Repas.

L'INCONTOURNABLE OEUF AU LAIT

"Souvenir de l'Enfance du Chef Cyril"

CRAQUANT DE FRUITS FRAIS

Crèmeux de Citron, Tuile Croustillante Thym/Citron et Coulis de Fruits.

PANNA COTTA OCTUEUSE

Mangues Fraîches et Framboises, nappées d'un Coulis de Fruits Rouges et Exotiques, Parfumée Subtilement au Grand Marnier.

TRILOGIE GLACÉE avec Coulis de Fruits

Trois Boules de Glace ou Sorbet au Choix, Selon nos Parfums du Moment.

RETOUR DU FROMAGER

Fine Tranches de Tomme aux Fleurs et Huile de Noix et Balsamique, Confiture de Figues.

PLATS 25 €

Aucune Modification de Garniture ne sera Possible.

POULPE GRILLÉ SUPP 3 €

Polenta Onctueuse au Parmesan et Sauce Miso.

THON ROUGE MI-CUIT

Légumes du Marché, Sauce Tataki.

PÊCHE DU JOUR

Poisson Frais Selon Arrivage, Cuisiné avec Délicatesse et Accompagnement du Moment.

ONGLET DE BOEUF ANGUS

Écrasé de Pommes de Terre à la Moutarde à l'Ancienne et Sauce Échalotte au Vinaigre Balsamique.



HOMARD BLEU 13 €/Les 100g

(Sur Commande Uniquement Minimum 24H Avant)

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

NOTRE SÉLECTION À PICORER À L'APÉRITIF :

ASSIETTE DE DÉGUSTATION

DUO DE CHARCUTERIE FINE 13 €

- Jambon de Cochon Nourri aux Châtaignes de Galice.
- Morcilla (Boudin Noir Ibérique).



SÉLECTION IBÉRIQUE 9.90 €

- Saucisson Fuet Ibérique Tranché.

FRITES MAISON 5.50 €

- Portion de Frites Maison Crousti'fondantes.