

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.

PLATS 25 €

Aucune Modification de Garniture ne sera Possible.

FILET DE DAURADE SÉBASTE

Polenta Onctueuse au Parmesan et Zeste de Citron, Sauce Miso.

THON ROUGE MI-CUIT

Légumes du Marché, Sauce Tataki.

FILET DE BAR GRILLÉ

Petits Légumes du Soleil et Sauce Vierge Balsamique.

ONGLET DE BOEUF ANGUS SUPP 3 €

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

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.

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR

Sablé Breton, Caramel Beurre Salé et Chouchou.

RETOUR DU FROMAGER

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

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.

À SAVOURER EN PLUS 5.50 €

- Portion de Frites Maison Crousti'fondantes.