

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 €

OEUF 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.

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"

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR

Fève de Tonka et Suprêmes d'Orange, Sablé Breton et Coulis de Fruit.

PANNA COTTA ONCTUEUSE

Parfumée Subtilement au Grand Marnier, Figes Rôties & Framboises Fraîches, Coulis Fruité, Biscuits Streusel Croustillant.

DESSERT SUGGESTION QUANTITÉ LIMITÉE !

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

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.

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'Echalotes 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.