

# MENU DU MARAIS



**ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 35.90 €**

**ENTRÉE + ENTRÉE + DESSERT = 33.90 €**

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

## ENTRÉES 12 €

### OEUFS MIMOSA REVITÉS

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

Écrasé de Pommes de Terre à la Moutarde à l'Ancienne et Jus de Viande.



### 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.

## DESSERTS 11 €

Tous nos Desserts sont à Commander en Début de Repas.

### L'INCONTOURNABLE OEUF AU LAIT

"Souvenir de l'Enfance du 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, Figs Rôties & Framboises Fraîches, Coulis Fruité, Biscuits Streusel Croustillant.

### RETOUR DU FROMAGER

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

## HORS MENU DU MARAIS

### HUÎTRES N°3

Famille COUVRAT à Angoulins

**HUÎTRES X 6 14 €**

Beurre, Citron Jaune et Condiment au Vinaigre de Framboises Échalotes.

**HUÎTRES X 12 25 €**