

~ LES ENTRÉES ~

17 €

Ravioles de langoustines cuites à la vapeur, servies avec une bisque parfumée au saté

L'Assiette végétale :

Légumes du moment cuits/crus, mousse d'herbes, sorbet piperade de poivrons rouges et coulis avocat

Copeaux de foie gras de Mme et M. Luciani dans un bouillon au lait de coco, citronnelle et curcuma, petits légumes légèrement croquants

Huîtres du Golfe du Morbihan élevées par Pierrick et Marina, servies chaudes, salade d'algues, caviar de concombre, glace persillade, jus d'huître monté au beurre (Suppl. 5 €)

~ LES POISSONS ~

25 €

Pavé d'espadon pané au sésame et wasabi sur une face, mousseline de pommes de terre et artichaut à la grecque, compotée d'oignons et olives noires façon chutney, carpaccio de fenouil, sauce à la fleur de Macé des Indes

Maigre farci d'une compotée d'échalotes et câpres puis rôti, cotriade de petits légumes printaniers sautés au beurre de M. Bordier aux épices du chef, jus de coquillages et son écume

Homard entier décortiqué, saisi sur la plancha au goût fumé, papeton d'aubergines aux herbes du jardin, espuma de chou fleur, rémoulade de chou et céleri rave, sauce aux 7 épices du Japon (Suppl. 10 €)

LA CARTE ET LES MENUS

DU PRINTEMPS

proposés par le chef

Michel CUDRAZ

~ LES MENUS ~

MENU GOURMET 48 €

Au choix sur toute la carte
entrée, plat (poisson ou viande) et dessert

MENU GASTRONOMIQUE 56 €

Au choix sur toute la carte
entrée, plat (poisson ou viande)
fromage et dessert

MENU DÉGUSTATION 70 €

Au choix sur toute la carte
entrée, poisson et viande
fromage et dessert

MENU SURPRISE 92 €

en portions dégustations
de 8 plats
choisis par le chef
Servi pour l'ensemble de la tablee
(pas après 12 h 30 et 20 h 30)

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 15 €

plat et dessert en demi-portion
parmi certains plats de la carte

FORMULE VOYAGEUR 32 €

« Menu du marché » servi le midi de la semaine
sauf jours fériés
une entrée, un plat, (choisis par le chef)
un verre de vin de notre sélection et un café

MENU VÉGÉTARIEN 48 €

élaboré par le chef selon vos envies
entrée, plat et dessert

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

~ LES VIANDES ~

25 €

Gigot d'agneau du pays d'Oc, servi rosé en petits morceaux, légumes façon Tajine, mousseline de pois chiche à l'huile d'Argan, petit jus au citron confit et romarin

Ris de veau de lait escalopé, saisi sur la plancha, boulgour aux petits légumes comme un risotto et son crumble de champignons, blettes sautées à cru au poivre long de Birmanie, légèrement crémees, jus au bois de réglisse (Suppl. 8 €)

Pavé de bœuf Black Angus élevé en Castille, rosace de pommes de terre farcie d'une compotée d'oignons rouges, pois gourmands, fromage frais à l'huile de truffe, sauce vin rouge corsée

~ CHARIOT DE FROMAGES ~

15 €

~ LES GOURMANDISES ~

15 €

Sorbet du moment fait maison accompagné de ses fruits frais

Nage coco jasmin et fruits exotiques, sur un fond de fruits de la passion, glace nougatine de sésame et sa cigarette russe à la banane

Le Madagascar :

- crème chocolat Manjari (64 % de cacao) de Madagascar
- financier à la vanille Bourbon de Madagascar
- sorbet Baobab
- coulis litchi et poivre à queue de Madagascar

Petit chou craquelin aux zestes de citron vert, garni d'une crème citron, sorbet mandarine, meringue gratinée, coulis de citron noir d'Iran

La liste des allergènes est disponible sur demande

Boisson non comprise - Une carafe d'eau est mise gratuitement à votre disposition

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS