

Retour aux sources

32.00 €

Du lundi au dimanche

Tout plein de coquillages, des praires en tartare pomme-céleri-passion, des couteaux en tempura, des moules en mayonnaise au gingembre confit
ou

Grosses asperges juste tièdes, espuma carotte, deux ou trois feuilles de jeunes pousses et tapenade olives à la grecque

OSOSOS

Petit lieu jaune côtier en beignet à tremper dans une sauce tartare, morceaux de chioggia et purée de patates douces

Ou

Rognon de veau, sauce endiablée, trait de moutarde ancienne, risotto de coquillettes au comté de ma grand-mère

OSOSOS

Fine tartelette sablée, mousse légère au mascarpone, fruits frais de saison et sorbet raisin

Ou

Sur un biscuit, cube de mousse au chocolat, crème à la pistache et glace praliné

L'instantané

24.00 €

Servi le midi uniquement du mardi au vendredi

Pour les plus pressés d'entre nous ou tout simplement les petits appétits, choisissez un plat et un dessert du Menu Retour aux Sources
Ils pourront vous être servis rapidement

Fromages à la carte «sélection le Trou de Souris» (Suppl. 11 €)
Dessert à la carte (suppl. 6 €)

Carte des desserts

Dans une cocotte, ananas victoria rôti au miel et vanille, servi sur un pain de Gênes et sorbet noix de coco 12 €

Pressée de mangue-ananas à la coriandre, sphère de banane cardamome, sorbet quatre fleurs et pina colada à la paille 12 €

Mille-feuilles croustillant chocolat-vanille, gelée d'agrumes, crémeux tanéa et glace caramel salé 12 €

Biscuit brownie au gingembre servi tiède, tube de chocolat à l'émulsion de caramélia, sorbet à l'orange carotte 12 €

Instantané de mousse chocolat noir, crème brûlée au jasmin, quatre quart au citron et lait glacé 12 €

Carte Menu «L'Eveil des Sens»

Une entrée, un plat, fromage et dessert (46 €)

Une entrée, deux plats, fromage et dessert (58 €)

Entrées

Foie gras de canard pressé à la poudre de betterave et liqueur de gingembre, pain d'épices et trait d'anglaise au galanga	22 €
Ou	
Langoustine juste nacrée à la poudre de mandarine, fèves en crème et à la croque sel, sablé à la farine de gaude et vinaigrette acidulée	25 €
Ou	
King crabe des glaces dans un tube croustillant note de combawa, lait de réglisse et bâton à mâchouiller, gelée de pink lady et réduction d'orange sanguine	28 €
Ou	
Soft shell en tempura, rouleau de thon fumé et bâtonnets de carotte soja-sésame, nuage de lait au gingembre et rhubarbe juste tomée à la vanille	25 €

Poissons

Bar des côtes bretonnes, asperges vertes "al dente" pistachées, cromesquis de topinambours fumés, trait aioli et moussette de soupe de poisson au safran	29 €
Ou	
Rouget barbet snacké, riz carnaroli en croustillant de beignet de crevette, pain brûlé intercalé d'encornet et chorizo, essence d'encre de seiche	29 €

Viandes

Cochon cul noir, galette de panisse frite, quelques artichauts violets, jus grassouillet au chou et lichettes de patanegra	31 € (suppl. 3 €)
Ou	
Bœuf inspiré du rossini, pomme Agatha farcie de moelle et cives, jus de viande et râpée de melanosporum l'or noir	31 € (suppl. 3 €)

Fromages

La sélection de notre Maître Fromager Affineur "Le Trou de Souris"	11 €
--	------

Menu « Dégustation » (75 €)

Le Chef « Antony SERRA » élaborera pour votre plaisir, un Menu composé de 8 plats

Menu enfant (18 €)

Au bon soin du Chef

Composé d'une entrée d'un plat, d'un dessert

Quelques suggestions de nos vins

Chardonnay « Vieilles vignes » 2009 ** Guillaume**	33 €
Pinot Noir « Vieilles Vignes » 2008 **Guillaume**	33 €
Arbois Chardonnay Savagnin 2005 ** Lornet**	28 €
Arbois Poulsard 2008 ** Lornet**	25 €
Rosé ** Guillaume **	22 €
Champagne Jacquart « Brut Mosaïque »	49 €

Chers Clients,

Notre Restaurant est ouvert tous les jours du Lundi midi au dimanche midi.

De 12 h 00 à 13 h 30

Et de

19 h 30 à 21 h 30