

« La petite Folie du Midi » à 35€

Servi uniquement le midi sauf le dimanche et jours de fêtes
Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert, Suivant le marché du Jour, Mignardises

« Le menu Voiles d'or Dégustation Improvisée » à 59€

Servi sur l'ensemble des convives et de la table
Les spécialités qui composent ce menu dégustation de poissons sont improvisées par le Chef Tristan
Mise en bouche, une Entrée, deux Plats, plateau de Fromages, Dessert, Mignardises

Carte

Entrées

Encornets braisés, Velouté et Queues de Langoustines Saisies à Cru, Betterave Chioggia et Courge Muscade	27,50 €
Vinaigrette de Gros Haricots « Soissons », Filet de Rougets Barbet Grillés au Radis « Blue Meat »	27,50 €
Mousseuse de Barbue, petits Légumes Automnales, Damier de Raie Rôties	25,50 €
Terrine de Foie gras de canard au Naturel, Chutney de Pommes	25,00 €

Plats (suivant arrivages)

Darne de Turbot, Pommes « Prunelle », Jus de Viande Corsé	38,00 €
La pêche du Jour Préparée « selon Marché de Tristan »	37,00 €
Médallions de Lotte, Fricassée de Légumes « Automne-Hivers »	36,50 €
Coquilles Saint-Jacques aux inspirations du moment	35,00 €
Pigeonneau Décossé, Caramélisé au Miel, Déglacé au Vinaigre de Cidre	42,00 €
Tournedos de Filet de Bœuf Français, crème de Foie gras, Duxelle de champignons	38,00 €

Plateau de Fromages	18,00 €
Carte des Desserts	15,00 €

Nos desserts

Poire Confite à la Cannelle, Farcie et Voilée au Caramel

Salade de Mangue, Mousseline de Chocolat Blanc Parfumée au Pamplemousse, Sorbet
Pamplemousse

Assiette de Chocolats « Voiles d'OR »

Macération d'Ananas « Pain de Sucre » au Rhum Ambré et Raisins secs, Sorbet Ananas

