

TARIFS MENUS

MENU DU MARCHÉ *

Servi uniquement en semaine, sauf vendredi soir

Entrée - plat ou plat - dessert : 23,50 €

Entrée, plat et dessert : 27,00 €

* Menu changeant en fonction des produits du marché

MENU EPICURIEN 55,00 €

Menu 5 plats composé par le chef

MENU TENTATION 46,00 €

Foie gras de canard poêlé, coing confit dans son jus, gel d'églantines

Noix de St Jacques rôties au beurre, topinambour siphonné,
écume de lard paysan

Bar sauvage rôti sur peau, gnocchi végétal de persil,
coques et beurre moussoux
ou

Poitrine de pigeon rôtie sur carcasse, cuisses confites à la datte
Medjool, patates douces et quinoa de foie gras

Dessert à votre convenance

MENU DU MARCHÉ

MENU DU MARCHÉ

Servi uniquement en semaine, sauf vendredi soir

Entrée - plat ou plat - dessert : 23,50 €

Entrée, plat et dessert : 27,00 €

ENTREE

Foie gras de canard cuit au naturel,
chutney de mangues, yaourt crémeux vanillé (supplément : 4,00 €)
ou

Maquereau au sel légèrement fumé,
souplesse de bouillon Daishy, ail des ours
ou

Œuf cuit à 65°C, champignons de Paris,
sabayon à la poudre de morilles et café

PLAT

Tournedos de filet de bœuf (U.E.),
gnocchis et soubise à l'oignon, jus réduit
(supplément : 6,00 €)
ou

Suprême de pintade contisé au foie gras et nori,
zittone et asperges vertes
ou

Maigre rôti sur peau, pulpe d'artichaut,
condiment chermoula et fenouil à cru

DESSERT

Paris-Best, premières fraises de Carpentras,
mousseline à la vanille de Tahiti
ou

Moelleux au chocolat, crème cheese
ou
Assiette de fromages de chez Maître Tourette

LA CARTE

ENTREES

Foie gras de canard poêlé, coing confit dans son jus,
gel d'églantines 18,00 €

Foie gras de canard français traditionnel cuit au naturel, pomme-
coing,
yaourt crémeux vanillé 16,00 €

Effeillé de tourteaux à la crème de raifort râpé frais, souplesse de
bouillon Daishy, oeuf de hareng fumé 16,00 €

Noix de St Jacques rôties au beurre, topinambour siphonné,
écume de lard paysan 18,00 €

Oeuf de poule de plein air cuit mollet frit, pulpe de pommes de terre à
l'huile de truffe, jus tranché à l'huile de noisette 14,00 €

PLATS

Tournedos de filet de boeuf, gnocchis de pommes de terre Agria,
soubise à l'oignon, jus réduit 28,00 €

Poitrine de pigeon rôtie, cuisses confites à la datte Medjool,
patates douces et quinoa de foie gras 27,00 €

Pièce de veau de lait pour 2 personnes, tartelette à l'oignon,
légumes glacés, jus réduit 55,00 € pour 2 personnes

Cabillaud cuit vapeur, siphonné de pomme de terre à l'huile de truffe,
salsifis rôtis au beurre de café 25,00 €

Bar sauvage rôti sur peau, gnocchi végétal de persil,
coques et beurre moussoux 27,00 €

DESSERTS

Pomme Chanteclerc confite, crémeux caramel beurre salé,
sablé breton 10,00 €

Noix de coco en texture mousseuse, gel mangue et passion,
sorbet Pina Colada 10,00€

Poire Cornice pochée, tuile cristalline carachoc,
mousseux chocolat chaud, glace vanille de Tahiti 10,00 €

Assortiment de glaces et sorbets fait maison 8,00 €

LE JARDIN SECRET

