

LA CARTE

La Petite Folie du Midi à 38 €

(Sauf le Dimanche & jours de Fêtes /
Servi Uniquement le Midi)

Les Suggestions du Jour :
Mise en bouche,
Entrée, Plat, Dessert, le tout suivant le Marché
Deux Verres de Vin, Mignardises

Le Menu "Voiles d'Or" : Dégustation Improvisée à 55 €

Servi pour l'ensemble des convives de la table.

Les spécialités qui composent
ce menu dégustation de poissons sont
improvisées par Tristan :

Mise en Bouche, Une entrée, Deux plats,
Fromages, Dessert et Mignardises.

La Carte des Desserts à 15,00 €

Poire Confitée à la Cannelle,
Farcie et Voilée au Caramel.

Croustillant de Fraises, Crème légère à la Vanille
Bourbon.

Grande Assiette de Chocolats "Les Voiles d'Or".

Assortiments de Sorbets aux Fruits
de Saison, Coulis de Fruits Rouges.

Café - Décaféiné /
Mignardises

3,95 €

Thé - Infusion /
Mignardises

4,45 €

Les Entrées

Soupière d'Encornets, Crèmeuse et Queues de
Langoustines Saisies au Basilic. 24,50 €

Terrine de Foie Gras et Canard au Naturel,
Chutney de Pommes Golden. 21,50 €

Emincés de Raie en vinaigrette, Emulsion à la
Moutarde Ancienne. 20,50 €

Velouté Glacé de Petits Pois à la Menthe Poivrée
Homard Bleu, Mirepoix de Petits Légumes. 28,00 €

Les Poissons selon arrivage

Aiguillettes de Bar Cuites sur la peau,
Fricassée d'Emincés de Bulots à la Persillade. 34,50 €

Dame de Cabillaud, Petits Grelots Caramélisés aux Abricots,
Réduction de Vin Rouge. 29,50 €

La Pêche du Jour préparée selon le Marché de Tristan. 35,50 €

Turbo Rôti, Jus de Canard, aux Artichauts et
Poivrons Doux. 35,50 €

Les Plats à la Carte

Pigeonneau Désossé, Rôti au miel et au Vinaigre de Vin Vieux. 38,00 €

Tourmedos de Filets de Boeuf Français, Crème de Foie Gras,
Mousseline de Champignons. 35,00 €

Le Plateau de Fromages

18,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de petits pains maison.
Chaque jour nous faisons notre marché. le chef travaille avec des produits frais.