



. FORMULES DU MIDI

. Entrée - Plat - Dessert / 40 €

. Entrée - Plat ou Plat - Dessert / 35 €

.Carpaccio de tête de Veau, rémoulade de légumes racines, huile de noix.

.Moules de bouchot, girolles, butternut, siphon de champignons des bois.

.Salade d'Encornets, cocos de Paimpol, chorizo, vinaigrette émulsionnée au jus de crustacés.

.Filet de Canard cuit rosé, la cuisse confite, blettes, potimarron rôti, réduction aux fruits rouges.

.Le foie de Veau, polenta aux olives vertes, oignons doux des Cévennes, réduction de Maury.

.Les noix de Saint Jacques snackées, choux fleur en texture, granny smith et curry.

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Café gourmand.

.Le biscuit moelleux aux amandes, figues, sorbet framboise.

.Le pressé de pommes, caramel passion, crémeux mascarpone.

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS



.LE SOIR & JOURS FÉRIÉS _ Menu à 55 € ou 65 €

.Mise en bouche

.3 plats (entrée - plat - dessert) / 55 €

.4 plats (entrée - poisson - viande - dessert) / 65 € (pour toute la table)

.Noix de Saint Jacques snackées, butternut, poêlée de champignons des bois, émulsion d'huile de noix.

.Joue de boeuf laquée, thon mi-cuit, bouillon gingembre, citronnelle, pickles de légumes racines.

ENTRÉES

.Le filet de Canard rossini, cuisse confite, blette, raisins, condiment mangue potimarron, jus corsé aux épices douces.

.Le Turbot, farce fine de langoustines, tarte fine d'oignons doux des Cévennes, brocolis, réduction de carapaces.

PLATS

.Fromages affinés « Les Marie ».

.Le biscuit noisettes, figues rôties à l'huile d'olive, sorbet verveine, citron vert.

.Le pressé de pommes, caramel passion, crémeux mascarpone sauce spéculos.

DESSERTS