

Les Entrées

Noix de Saint Jacques à la Plancha, Carpaccio de Lard de Colanata,
Crèmeux de Chou-fleur Fumé aux Sarments,
Jus Infusé au Romarin **16 €**

Œuf Parfait Bio,
Royale et Emulsion d'Asperge Blanche à l'Huile de Noisette
Cornet d'Asperge Verte Crue **14 €**

Cylindre de Foie Gras de Canard Frais, Cœur d'Artichaut Confit,
Crumble et Sorbet au Poivre de Sichuan **16 €**

Ravioles de Lapereau Confit,
Emulsion de Cresson Marmelade de Pruneau aux Epices **14 €**

Escalope de Foie Gras Poêlée,
Aux Fruits du Marché **18 €**

Les Poissons

Dos de Skrei Infusé à l'Huile Vanillée en Deux Cuissons,
Risotto d'Épeautre Torréfié,
Emulsion de Fumet à la Citronnelle, Gingembre **17 €**

Filet de Dorade Royale et Couteau Rôti au Basilic
Fondu de Poireau et Crèmeux de Patate Douce
Beurre de Champagne **19 €**

Homard Breton Dans une Panure à la Truffe,
Risotto d'Asperge Verte, Jus Corsé Façon Armoricaïne **35 €**

Les Viandes

Estouffade de Jarret de Veau dans une Sphère Croustillante de Pomme de Terre, Jus Réduit Perlé au Foie Gras	19 €
Hamburger de Filet de Bœuf Rossini, Poêlée de Champignons du Moment Sauce Périgueux, Julienne de Truffe	28 €
Filet de Canard de Barbarie Cuit Basse Température et Laqué au Téiyaki, Beignet de Crevette Sauvage, Mousseline de Carotte Fane , Pomme Noisette à la Fleur de Sel	20 €
Filets de Pigeon Rôti et Fumé au Pin, Tartelette de Ragoût de Coeur aux Truffes Rossini	35 €

Les Fromages

Assiette Trois Fromages (Maison Mons)	6,50 €
---------------------------------------	--------

Les Desserts

Pavlova Citron et Fruits Rouges du Marché, Sabayon Champagne, Crème Glacée à la Violette	10 €
Assiette de Sorbets Maisons	10 €
Truffe au Chocolat Noir Grand Cru de la Maison Weiss, Coeur de Cassis, Pesto et Sorbet Estragon	10 €
Suggestion du Marché	10 €

Menu Enfant 12 €

Un menu enfant vous est proposé à l'oral, sur demande, en fonction des produits des menus ou des produits du jour

Tous nos plats étant susceptibles de contenir des traces allergènes, nous nous tenons à votre disposition pour toute information.

Fruits et légumes , Maraîcher Bio Mickael Rollet, les halles de Mably et coup cœur selon le stand du jour, Fraise et Cerise de la Maison Maurice Porte, Miel de Montignac et maison Besacier, Huilerie Leblanc , Pigeon ferme Marlot, Foie Gras et canard Domaine de Limagne , Chocolat Weiss, Viande de porc et bœuf maison Munini, Sarment de vigne du domaine Désormière à Renaison

Certains Produits peuvent Changer selon les approvisionnements du Marché .

Prix net – Service compris