

NOTRE CARTE

A PARTAGER

Assiette de Jambon Ibérique "Pata Negra"		39€
Le Caviar de la Ferme "Perlita" servi avec Rattes tièdes et Crème d'Isigny	30 grammes	50€
	50 grammes	110€

ENTRÉES

Soupe de Moules à l'Orange et Safran, Julienne de Légumes	22€
Betterave en Croûte de Sel, Purée de Potimarron, Fruits de la Passion	23€
Tartare de Truite des Pyrénées Retour des Iles	26€
Le Foie Gras des Landes mi-cuit au Beumes de Venise, Gel et Confit de Lavande	27€

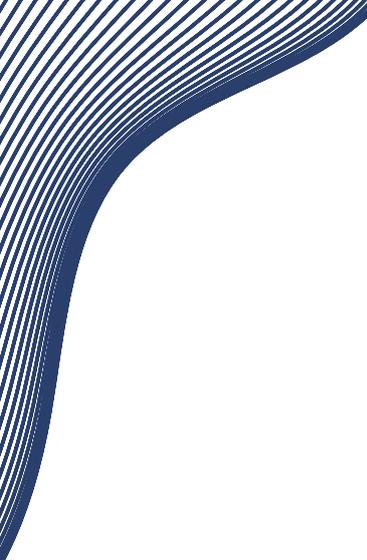
PLATS

L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef	22€
Barbue, Mousseline de Panais rôtis, Crème de Cresson et Pamplemousse	31€
Coquilles St Jacques rôties, Galette de Riz Gluant, Beurre de Yuzu et Tobiko aux Agrumes	38€
Caille farcie au Foie Gras, Tombée d'Épinards, Abricots Secs en Aigre Douce	39€
Filet de Bœuf au Sésame noir, Endives caramélisées, Trompettes de la Mort et Truffe de Bourgogne	42€

DESSERTS

Pavlova aux Fruits Rouges, Parfumée à l'Eau de Rose	13€
Coing confit au Sirop d'Épices et Sorbet Basilic Citron Vert	14€
Sélection de Fromages Affinés et sa Confiture de Cerises Noires de la Maison Miot	15€
Crèmeux Chocolat Croustillant, Myrtilles, Emulsion Caramel Balsamique	16€
Soufflé Grand Marnier, insert Sorbet à l'Orange	17€

NOS MENUS



LE MENU BISCARROSSE

- Midi et Soir -

2 Formules :

Menu entrée, plat et dessert : 75€

ou avec Accord Mets et Vins - 1 verre de vin par plat : 105€

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Le Foie Gras des Landes mi-cuit au Beumes de Venise, Gel et Confit de Lavande

Betterave en Croûte de Sel, Purée de Potimarron, Fruits de la Passion

Soupe de Moules à l'Orange et Safran, Julienne de Légumes

PLATS

Barbue, Mousseline de Panais rôtis, Crème de Cresson et Pamplemousse

Caille farcie au Foie Gras, Tombée d'Épinards, Abricots Secs en Aigre Douce

Coquilles St Jacques rôties, Galette de Riz Gluant, Beurre de Yuzu et Tobiko aux Agrumes

DESSERTS

Sélection de Fromages Affinés et sa Confiture de Cerises Noires de la Maison Miot

Pavlova aux Fruits Rouges, Parfumée à l'Eau de Rose

Crèmeux Chocolat Croustillant, Myrtilles, Emulsion Caramel Balsamique

LE MENU RETOUR DU MARCHÉ

- Uniquement le Midi -

2 Formules :

Entrée - Plat - Dessert : 29€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 23€

LE MENU "PETIT GOURMET"

- Jusqu'à 12 ans -

18€

Plat et Dessert du Menu Retour Du Marché
au choix, en portion adaptée

