Midi Gourmands

FORMULE DU JOUR 22€
Entrée + Plat + Dessert (du jour)

PETITE FORMULE DU JOUR 17,90€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert

FORMULE BUSINESS 29€
Plat du jour + Café Gourmand + 1 verre de vin

MENUS PLAISIRS 27,90€
Formule du jour + 1 verre de vin + 1 café

PLANCHAS GOURMANDES 18€
aux choix poissons ou viandes
uniquement au déjeuner

Cassolette aux 3 Poissons
'' Retour du Marché '', légumes Confits,
velouté de Mouclade et Pesto

Grillade Gourmande aux 3 Viandes
sauce poivre vert,
Gratin Dauphinois crémeux à l'ancienne.

FORMULES PLAISIRS 22€
Plancha au choix + Dessert du jour

FORMULE BUSINESS 27,90€
Plancha au choix + Dessert du jour + Verre de Vin + Café

FORMULE GOURMANDE 29€
Plancha au choix + Verre de Vin +
Café gourmand

«FAIS CE QUE TU VEUX»

35€

(tous nos Menus sont servis avec une mise en bouche)

Composez votre Menu parmi les plats de la Carte Entrée / Plat / Dessert

FORMULE ACCORDS METS / VINS :
2 Verres 14€ / 3 Verres 19€

«JE FAIS CE QU'IL ME PLAÎT»

49€

(tous nos Menus sont servis avec une mise en bouche)

Menu Gastronomique Surprise
4 Plats en fonction du Marché du Jour et l'Inspiration du CHEF

FORMULE ACCORDS METS / VINS :
2 Verres 15€ / 3 Verres 21€ / 4 Verres 28€

ENTRÉES AU CHOIX À LA CARTE : 15€

• Raviole de Foie Gras de Mr MORILLE / Velouté de Butternut / Chips de Topinambour épices Cajun •

• Œuf BIO à 64° / Carpaccio de Betterave Crapaudine / Jambon Bellota / Espuma Parmesan – Marsala •

• Noix de Jacques snackées / Bouillon Dashi aux Oignons doux / Flocon de Langoustines / Graines de sésames •

• Moelleux de Brochet aux Écrevisses / Civet de Carapaces / Poireau à l'Estragon •

• Mosaïque de Poissons Fumés par nos soins / Préfou Algue – Citron / Pétales de Radis marinés / Beurre Pamplie •

• Focaccia Parfum de Garrigue / Lentilles de Vouillé Bio (79) / Emulsion Tofu Fumé / Chutney Figues – graines de Courges (Vegan) •

PLATS AU CHOIX À LA CARTE : 24€

• Noisette de Mignon de VEAU / Pastilla de Carottes confites / Pois chiches acidulés / Fumet brun à la Cardamome •

• Dos de Cabillaud Glacé au Tandoori / Cookpot de Légumes et fruits d'Automne / Jus de Blanquette coquillages – Timut •

• Pièce de Bœuf Parthenaise / Truffade au CANTAL / Matignon et Champignons forestiers •

• Saumon Label Rouge en écailles de Pommes de Terre / Pulpe de Brocolis / Graffiti de chou-Fleur / Condiments à la Passion •

• Volaille Fermière / Navets Fondants aux abattis / Risotto d'Epeautre / Rouille éclats de Noisette •

• La Paëlla .... Moderne / Riz de Camargue / légumes Mi-Cuit / Vinaigrette tiède au Safran / ketchup d'Agrumes (Vegan) •

DESSERTS AU CHOIX À LA CARTE : 12€

• Fondant Chocolat 70% CUBA / Rafraîchi aux Griottes et Saké •

• Vrai – Faux Citron / Kalamansi / Gianduja / Myrtilles •

• Interprétation Poire Bourdaloue / Pistaches / Glace Négrita •

• 1000 Feuilles Vanille Bourbon / Praliné / Noix de Pécan •

• Miel du Poitou Toutes Fleurs en 4 Textures / Crème Glacée Jalapeño •

• Moelleux Chocolat Cacahuètes / confit d'Ananas – Mojito / Sorbet Exotique (Vegan) •

• Chariot de Fromages sélectionnés Régionaux ....mais pas que •
(à la place du dessert ou en supplément 9€)