

Le Menu Humeur du Chef

Les Entrées

LES 6 HUITRES DU PARC DE L'ILE AUX MOINES, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE
LES 12 HUITRES DU PARC DE L'ILE AUX MOINES, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE (+12€)
PALOURDES AU BEURRE MAITRE D'HÔTEL, VINAIGRETTE À MANGER ET YAOURT A LA GRECQUE
FOIE GRAS DU DOMAINE DE LANVAUX, CHUTNEY MELON MIEL ET SON PAIN EDOUARD (+8€)
CARPACCIO DE SAUMON BOMLO, GUACAMOLE ET DASHI
CRÈME DE COURGETTES ET SES BILLES, ŒUF PARFAIT, COPPA, HERBES ET SALICORNE ✓
SALADE DE TOMATES ANCIENNES DE CHEZ MADAME HUITRIC, BURRATA DE MAMMAFIORE ✓

Les Plats

PAVÉ DE MAIGRE CORSE LABEL ROUGE, CAROTTES, LÉGUMES DE SAISON ET BEURRE BLANC AUX HUITRES
DOS DE CABILLAUD, BILLES DE COURGETTES, CAVIAR D'AUBERGINE ET SAUCE VIERGE DE BULOTS
POULPE RÔTI, RISSETTI CREMEUX, POIVRON ROUGE ET OLIVES DE KALAMATA
JOUÉ DE VEAU CONFITE, CÔTE D'AGNEAU AU BARBECUE DEMIE POMME ANNA ET CHOU FLEUR
RISOTTO CRÈMEUX A LA TRUFFE D'ETE, PARMESAN AFFINE 24 MOIS ✓
SALADE DE TOMATES ANCIENNES DE CHEZ MADAME HUITRIC, BURRATA DE MAMMAFIORE ✓
PALOURDES AU BEURRE MAITRE D'HÔTEL, VINAIGRETTE À MANGER ET YAOURT A LA GRECQUE, GRENAILLES

Le Fromage

PLATEAU DE FROMAGE, CONFITURE DE FRAISE, CHUTNEY DE SAISON ET SES CRACKERS (+12 €)

Les Desserts

LE CLASSIQUE SOUFFLÉ FRAISE ET SON SORBET FRAISE ★
FONDANT CHOCOLAT CARAMEL FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE ★
TARTE DE SAISON A L'ABRICOT, CRÈME D'ISIGNY À LA VANILLE DE MADAGASCAR
MERVEILLE FRAMBOISE, CHOCOLAT GIUANDEJA ET SORBET FRAMBOISE

★ A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS
✓ PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

MENU ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT
MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

38 EUROS
46 EUROS

PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS
SERVICE TOUS LES JOURS DE 12H30 À 14H00 ET DE 19H00 À 21H30.

Le Déjeuner des Saveurs

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

LABNEH LIBANAIS AU ZATHAR, CAVIAR D'AUBERGINES ET TARTARE DE TOMATES À LA CORIANDRE

-

FILET DE BAR, TIAN DE LÉGUMES, BEURRE BLANC ET VIERGE DE LÉGUMES

-

SABLÉ BRETON, CRÉMEUX CITRON, AGRUMES ET SORBET YUZU

MENU ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT

24 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

28 EUROS



Le Menu des Enfants

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (MOINS DE 12 ANS),
LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.
LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

MENU ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT

15 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

18 EUROS

PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS

SERVICE TOUS LES JOURS DE 12H30 À 14H00 ET DE 19H00 À 21H30.

NOS MENUS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À EMPORTER