

LE RETOUR DU MARCHE

Une entrée, un plat ou un plat, un dessert 23,50 €

Une entrée, un plat, un dessert 26,50 €

(servi au déjeuner du mardi au samedi sauf jours fériés)

Menu Saint Michel 35,50 €

(sauf dimanche et jours fériés)

Mise en bouche

...

Escargots poêlés, émulsion de persil plat et jus de légumes,
chips d'ail et huile d'olive

ou

Nage de crevettes, bouillon au lait de coco et curry, fregola Sarda comme un risotto

...

Paleron de porc cuit à basse température, sauce diable,
légumes racines et châtaignes poêlées

ou

Dos de dorade sébaste poché, compotée d'oignons au thym frais,
purée de pois et jus de veau réduit

...

Mille feuille minute

ou

La proposition du jour

...

Mignardises

Menu V Four 45,50 €

(51,00 € avec notre sélection de trois fromages)

Mise en bouche

...

Foie gras de canard mi cuit, chutney du moment, brioche rôtie au four
ou

Les noix de Saint Jacques justes saisies à la plancha,
émulsion crémeuse au corail d'oursin, quelques grains de caviar Ociètrre

...

Quasi de veau cuit à basse température, jus réduit au porto,
mousseline de céleri au beurre demi-sel, carotte brulée et champignons

ou

Dos de bar cuit sur la peau, pommes de terre citron, condiment betterave,
beurre blanc légèrement acidulé, un peu de végétal

...

Les propositions de desserts

...

Mignardises