Circuit court:

:Moins de 10 km
:De 10 km à 60 km
:Plus de 60 km

***Locavore à 80%**

LE MENU - CARTE « à votre choix »

-AMUSE BOUCHE- ENTREE - PLAT - DESSERT	**63 €**
-AMUSE BOUCHE- ENTREE - PLAT	**58 €**
-AMUSE BOUCHE- PLAT - DESSERT	**58 €**
- **Menu enfant,** *(8 ans) plat et dessert selon les gouts des Marmailles*	**25 €**

Entrées *(par Abdou chef entremets & son équipe).*

- *L'aubergine grillée revisitée,
  comme un steak, crème de paprika fumé,
  mousseline de poivron rouge doux façon Romesco.
- *Thon Big-Eyes comme un tataki & verdure de wakamé,
  thon rouge agrémenté d'une sauce façon Thaïe, (gingembre,
  coriandre, vinaigre de riz, huile de sésame, Nuoc-Mam...).
- *Zourites de nos cotes façon ceviche,
  agrémentés d'un crémeux de lentilles corails,
  espuma de Ylang-ylang.
- Brouillade de truffes & mouillettes,
  Œufs frais justes fouettés, de la truffe incorporée,
  le tout délicatement cuit pour l'onctuosité.
- Le véritable Foie Gras de canard IGP sud Ouest, (supplément 5 €)
  terrine de Foie gras frais (recette de 40 ans),
  chutney d'oignons rouge Pays & ses toasts.

Poissons

- *Légine des Kerguelen Terre Australe aux notes fumées, (supplément 5 €)
  au bois de cerisier, jus d'herbes fraiches , chou-chine,
  certainement le poisson le plus pur de nos océans.
- *Petits poissons de roche de St Marie façon bouillabaisse,
  crustacés & poisson en filet sur leur jus, rouille & croutons,
  fromage râpé & pommes vapeur au curcuma Pays.
- *La pêche du jour, pêche locale à l'hameçon de petit bateau
  émulsion de queue d'ail, lit de Pok-Choï, riz façon pilaf.

Végétal

- *Assiette végétale du Petit Marché façon curry.
  selon l'arrivage du Petit Marché,
  cuisinés façon carry & lentilles de Cilaos.

Toutes taxes & service inclus.

LA LISTE DES ALLERGENES EST DIPONIBLE SUR VOTRE DEMANDE.

QUALITÉ TOURISME

Volailles & viandes

Magret de Canard rôti,
(Origine Fr)
gastrique d'agrumes & Socca,
légumes du Petit Marché.

Souris d'agneau *(supplément* 4 €),
(Origine N-z) cuisson basse température, confite & laquée,
son jus d'agneau corsé,
crème de févettes & légumes du Petit Marché.

Cassolette de Bœuf Bourguignon en croûte,
(Origine Fr) Bœuf mariné au vin rouge de Bordeaux,
puis cuisson longue au vin rouge, bouquet garni & ses légumes,
servi dans une cassolette qui a été mise en croute feuilleté.

Rognons de veau à la graine de moutarde à l'ancienne,
(Origine Fr) accompagné d'un riz Vénéré aux morilles.

(Nos desserts étant préparés au moment, ils sont à choisir à la commande).

Fromage & Desserts: *(par Zela Chef Pâtissière & son équipe).*

Le fromage du moment & verdure, *Brillât Savarin truffé par nos soins.*

*Les Soufflés: au choix,
Vieux rhum Ou Combava Ou Grand Marnier.

*Comme une tarte citron !
Jeux de textures, crème citron, nid d'abeilles, miel
& sorbet à l'huile essentiel de géranium.

*Sorbets exclusivement à la pulpe de fruits sans aditifs & glaces maison,
(mangues, passion, framboise, glace vanille Bourbon, cacahuète & chocolat).

Moelleux cœur coulant au chocolat noir, (supplément 5 €)
*Valrhona Guanaja (Orig. Mexique). *& glace vanille Bourbon.*

*La cacahuète ou l'histoire d'un trompe l'œil,
praliné de cacahuètes, crumble cacao, crème vanille Bourbon,
& glace cacahuètes.

*La pomme verte du faussaire,
crémeux vanille Bourbon & insert de pomme verte rôtie à la
Manzana (liqueur de pommes Basque).



Notre formule de vins au verre en accord avec vos plats

Vins Blancs:				
Loire	2024	*Sauvignon Coteaux du Giennois*	*12Cl*	*12,00 €*
Alsace	2023	*Gewurztraminer Turckheim*	*12 Cl*	*13,00 €*
Bourgogne	2023	*Chardonnay Les Préludes*	*12Cl*	*14,00 €*
Sud Ouest	2024	*Jurançon moelleux*	*12Cl*	*13,00 €*
Vins rosés:				
Provence	2024	*Cotes de Provence Bio*	*12 Cl*	*12,00 €*
Vin rouges:				
Bordeaux	2023	*Montagne Saint Emilion Cht*	*12 Cl*	*13,00 €*
Pic St Loup	2024	*Haut Lirou*	*12 Cl*	*12,00 €*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

LA LISTE DES ALLERGENES EST DIPONIBLE SUR VOTRE DEMANDE.

Modes de Paiements acceptés: Carte Bleu - American Express - Chèques - Espèces -