



LE MENU - CARTE « à votre choix »

*Locavore à 80%

-AMUSE BOUCHE- ENTREE - PLAT - DESSERT	56 €
-AMUSE BOUCHE- ENTREE - PLAT /OU/ PLAT - DESSERT	50 €
-AMUSE BOUCHE- PLAT	33 €
- Menu enfant, (8 ans) plat et dessert selon les goûts des Marmailles	25 €

Entrées (par Abdou chef entremets & son équipe).

- *Palmiste & truffe,
Palmiste Péjibaye, fines lamelles de cœur de palmier associé à la truffe.
- *Jambonnettes de cuisse de grenouilles,
Désossées puis mise en pannure Japonaise, jus de persil plat & ail rose confit.
- *Thon Big-Eyes comme un tataki & asperges vertes,
Thon rouge agrémenté, d'une sauce façon Thaïe, (gingembre, coriandre, vinaigre de riz, huile de sésame, Nuoc-Mam...)
- *Escargots Gros Gris (Hélix Aspersa) des Hauts du Tampon,
Fricassée en persillade, crémeux de cresson frais d'ici & fleur de sel de Pointe au Sel.
- Le véritable pâté en croute, foie gras frais & magret,**
Terrine de Foie gras frais & magret, pistaches vertes d'Italy, Le tout mis en croute & cuit au four. Confit d'oignons rouge acidulé.
- Brouillade de truffes & mouillettes,**
Œufs frais justes fouettés, la truffe, le tout délicatement cuit, pour l'onctuosité.

Poissons (par le chef Daniel & son équipe)

- *Légine des Kerguelen Terre Austral aux notes fumées
au bois de cerisier, jus d'herbes fraîches, chouchine & pois gourmands, Certainement le poisson le plus pur de nos océans,
- *Zourites ou Poulpe comme une blanquette,
Préparée comme une blanquette au lait de coco, Champignons de Paris & petits oignons
- *Duo de Noix de Saint Jacques & Camarons Black Tiger entre terre & mer,
Il s'agit de marier la St Jacques juste nacrée & les camarons à la betterave, Fondue de poireaux, beurre blanc au citron.
- *La pêche du jour, pêche locale à l'hameçon de petit bateau
Emulsion de queue d'ail, lit de Pok-Choi, Riz vénéré façon pilaf.

Toutes taxes & service inclus.



Végétal

* Assiette végétale cru & cuit du Petit Marché.

Selon l'arrivée du Petit Marché, légumes, risotto ou quinoa.

Volailles & viandes (par le chef Daniel & son équipe)

Le épaule d'agneau rôti longtemps à basse température. (Servie pour 2 personnes uniquement)

*Épaule (orig. new Zélande) marinée au paprika fumé, cumin, coriandre & safran
Cuisson au four, jus d'épices réduits, & son gratin de coquillettes.*

Coquelet Crapaudine & poivre vert Pays,

*Coquelet fendu d'où le nom crapaudine puis Rôtie,
Servie avec son jus réduit au poivre vert, pommes pailles de patate douce.*

Filet de Bœuf mode Rossini,

*BOEUF, (Orig. France), juste rôti au beurre, sur son toast, foie gras frais mi cuit
jus réduit à la truffe, pommes de terre en deux façons.*

Ris de veau en cocotte aux têtes de morilles,

*Juste poché, saisi violemment comme au XIX siècle,
Pommes de terre paille & légumes.*

(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 Vanille Bourbon Ou Grand Marnier.

* Pavlova Exotique,

sorbet mangues José & brunoise de fruits frais Pays, coulis de framboises.

* 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 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,

*Crèmeux vanille & insert de pomme verte rôtie à la
Manzana (liqueur de pommes Basque).*

L'omelette Norvégienne,

Sorbet rhubarbe & framboise, meringue Italienne, flambé au vieux rhum.



Notre formule de vins au verre en accord avec vos plats

Vins Blancs:

Loire	2022	Sauvignon Touraine Oisly	12Cl	13,00 €
Alsace	2021	Gewurztraminer Ruhlmann	12 Cl	15,00 €
Bourgogne	2022	Chablis	12Cl	16,00 €

Vins rosés:

Provence	2022	Coteaux des beaux de Provence	12 Cl	14,00 €
----------	------	-------------------------------	-------	---------

Vin rouges:

Bordeaux	2021	Bordeaux Château Haut Dambert	12 Cl	14,00 €
Faugeres	2021		12 Cl	13,00 €

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

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