



LE MENU - CARTE « à votre choix »

*Locavore à 80%

- PRE ENTREE - ENTREE - PLAT - DESSERT	56 €
- PRE ENTREE - ENTREE - PLAT	50 €
- PRE ENTREE - PLAT - DESSERT	47 €
- PRE ENTREE - PLAT	30 €
- Menu enfant, (8 ans) plat et dessert selon les goûts des Marmailles	25 €

Entrées (par Abdou chef entremets & son équipe).

- *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.

Végétal

- *Assiette végétale cru & cuit du Petit Marché.
Selon l'arrivage du Petit Marché, légumes, risotto ou quinoa.

Toutes taxes & service inclus.



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

Le épaule d'agneau rôti longtemps à basse température. (Servie pour 2 personnes uniquement)
*Epaule (orig. new Zélande) marinée au paprika fumé, cumin, coriandre & safran
Cuisson au four, jus d'épices réduits, & son gratin de coquillettes.*

La canette des Dombes en trois façons,
*Rôtie, farcie, confit, du filet à la cuisse trois modes de préparations différentes,
Servie avec son jus réduit, purée de céleris rave à la truffe.*

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 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 €
Pays d'Oc	2022	Chardonnay Fontarèche	12Cl	14,00 €

Vins rosés:

Bordeaux	2022	Bio Cht Lauduc Invincible	12 Cl	14,00 €
Provence	2022	Coteaux des beaux de Provence	12 Cl	14,00 €

Vin rouges:

Bordeaux	2021	Bordeaux Château Lauriol	12 Cl	14,00 €
Corbières	2021	Château Fontarèche Cuvée Mignard	12 Cl	14,00 €

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

Modes de Paiements acceptés: Carte Bleu - American Express - Chèques - Espèces - Ticket & carte déjeuner