

# LA CARTE D'HERCULE

## ENTREES

Fricassée d'escargots de Vaunac au lard colonnata et shiitakés, mousseux d'aubergine à huile de cacahuètes et croquant de cacahuètes 20 €

Langoustines et mousseline de petits pois au basilic, panna cotta de parmesan, coulis de poivrons rouges, zestes d'agrumes et tuile parmesan 21 €

Terrine de foie gras de canard mi-cuit et pickles de rhubarbe au Monbazillac, caramel de rhubarbe 20 €

Maquereau à basse température et carpaccio de courgettes marinées au thym, pistou de salicorne à la pistache, pamplemousse et fromage frais 16 €

Crèmeux d'Ossau Iraty et artichauts violets, crème d'ail des ours et gel d'oignons rouges, tuile de pain 16 €

## POISSONS

Pavé de cabillaud sur un risotto de blé vert fumé aux petits légumes, asperges blanches et sauce coquillages aux graines de fenouil 26 €

Filet de Saint-Pierre laqué à la sauce huîtres, huître pochée, palourdes gratinées au beurre de livèche, asperges vertes, écume iodée 28 €

## VIANDES

Pressé d'épaule d'agneau et canon d'agneau, panisse poêlée, datte Medjoul rôtie, pistou de coriandre et écume de curry 28 €

Tournedos de cochon fermier au beurre de noix, cromesquis de pieds de cochon, pressé de pommes de terre et jus parfumé à la sauge 26 €

Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, rouleaux de pommes de terre à la graisse de canard 35 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pomme de terre,  
jus de veau réduit 37 €

Magret de canard poêlé aux grains de cassis, mousseline de patates douces et  
crumble de sarrasin au piment d'Espelette 26 €

*L'origine de la viande bovine est française*

## FROMAGES

Assiette de quatre fromages et ses accompagnements 9 €

## DESSERTS

Fine tarte de riz au lait légèrement parfumé à la fleur d'oranger, marmelade  
d'oranges confites et crème pistache 8,50 €

Biscuit roulé au thé matcha et confit de fraises, mousse mascarpone au coquelicot,  
amandes torréfiées et sorbet fraises 8,50€

Tatin de pommes sur un sablé breton, mousse fromage blanc à la cardamome et  
glace caramel au beurre salé 9 €

Mousse au miel et cœur de confit de citron et crémeux spéculoos en coque de  
chocolat blanc, meringue italienne au citron vert et glace spéculoos 10 €

Bâtonnets de rhubarbe et crème aux fleurs de sureau, sablé et glace à la noisette,  
guimauve et gel de rhubarbe, tuile croquante 10 €

*Certains produits dans nos recettes peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten,  
fruits à coques, arachides, graines de sésame, crustacés, poissons, mollusques, céleri,  
œufs, lait, soja, moutarde).*

*N'hésitez pas à nous demander notre carte des allergènes.*

## MENU RETOUR DU MARCHE (hors boissons)

plat et dessert 19 euros  
entrée et plat 21 euros  
entrée plat et dessert à 24 euros

Entrée du jour

\* \* \* \* \*

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte

\* \* \* \* \*

Dessert du jour

\* \* \* \* \*

*Menu servi uniquement au déjeuner  
du lundi au samedi, hors jours fériés*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage  
avec un supplément de 8 euros*

## MENU PETIT GASTRONOME (jusqu'à 11 ans)

à 16 euros

Pavé de cabillaud ou Magret de canard accompagné  
de purée de pommes de terre et de petits légumes

\* \* \* \* \*

Fondant au chocolat, glace spéculoos et tuile croquante  
ou Biscuit roulé aux fraises et coquelicot, sorbet fraises

## FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

*Plat et dessert 33 euros*

*Entrée et plat 35 euros*

*Entrée, plat et dessert 39 euros*

Maquereau à basse température et carpaccio de courgettes marinées au thym,  
pistou de salicorne à la pistache, pamplemousse et fromage frais

ou

Crèmeux d'Ossau Iraty et artichauts violets, crème d'ail des ours  
et gel d'oignons rouges, tuile de pain

\* \* \* \*

Pavé de cabillaud sur un risotto de blé vert fumé aux petits légumes,  
asperges blanches et sauce coquillages aux graines de fenouil

ou

Tournedos de cochon fermier au beurre de noix, cromesquis de pieds de cochon,  
pressé de pommes de terre et jus parfumé à la sauge

\* \* \* \*

Fine tarte de riz au lait légèrement parfumé à la fleur d'oranger,  
marmelade d'oranges confites et crème pistache

ou

Biscuit roulé au thé matcha et confit de fraises, mousse mascarpone  
au coquelicot, amandes torréfiées et sorbet fraises

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage  
avec un supplément de 8 euros*

## MENU DU TERROIR (hors boissons)

à 41 euros

Terrine de foie gras de canard mi-cuit et pickles de rhubarbe au Monbazillac,  
caramel de rhubarbe

\* \* \* \*

Magret de canard poêlé aux grains de cassis, mousseline de patates douces et  
crumble de sarrasin au piment d'Espelette

\* \* \* \*

Tatin de pommes sur un sablé breton, mousse fromage blanc à la cardamome  
et glace caramel au beurre salé

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage  
avec un supplément de 8 euros*

## MENU GOURMAND (hors boissons)

à 50 euros

Fricassée d'escargots de Vaunac au lard colonnaça et shiitakés, mousseux  
d'aubergine à huile de cacahuètes et croquant de cacahuètes

ou

Langoustines et mousseline de petits pois au basilic, panna cotta de parmesan,  
coulis de poivrons rouges, zestes d'agrumes et tuile parmesan

\* \* \* \* \*

Filet de Saint-Pierre laqué à la sauce huîtres, huître pochée, palourdes gratinées  
au beurre de livèche, asperges vertes, écume iodée

ou

Pressé d'épaule d'agneau et canon d'agneau, panisse poêlée, dattes Medjoul rôtie,  
pistou de coriandre et écume de curry

\* \* \* \* \*

Mousse au miel et cœur de confit de citron et crémeux spéculoos en coque de  
chocolat blanc, meringue italienne au citron vert et glace spéculoos

ou

Bâtonnets de rhubarbe et crème aux fleurs de sureau, sablé et glace à la noisette,  
guimauve et gel de rhubarbe, tuile croquante

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage  
avec un supplément de 8 euros*