

LA CARTE D'HERCULE

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques au poivre de Timut, pickles de mangue et de gingembre, pousses de coriandre et vinaigrette agrumes 20 €

Fricassée d'escargots et de champignons, tuile croquante au sarrasin, mousseline de cèpes et confit d'ail noir, crème de persil 21 €

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, chutney de figues au miel et réduction de porto rouge aux épices 20 €

Velouté de moules de Bouchot parfumé au safran, poêlée de butternut et de moules, pesto de pistache 16 €

Blancs de poireaux en vinaigrette, crème de parmesan et magret fumé, câpres frits et copeaux de parmesan 16 €

POISSONS

Dos de lieu noir et mosaïque de gambas, bisque de gambas à l'estragon, brunoise de légumes craquants, gel de citron 27 €

Filet de Saint-Pierre et huître rôtie, palourdes gratinées, mousseline d'artichauts et écume de coquillages au fenouil 29 €

VIANDES

Pressé d'épaule d'agneau confite et croustillante, rouleau de chou farci aux châtaignes et jus parfumé au thym, crème d'ail fumé 29 €

Tournedos de paleron de bœuf, mousseline de panais, réduction vin rouge, pickles d'oignons et écume de noix 27 €

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 39 €

Magret de canard poêlé à la crème de myrtille, betterave en texture, mousseline
de carottes et poudre d'oranges 27 €

*Origine de la volaille, bœuf, canard : France
Origine de l'agneau : Europe*

FROMAGES

Assiette de quatre fromages et ses accompagnements 9 €

DESSERTS

Mousse passion et cœur de riz au lait en coque de chocolat blanc, brunoise
d'ananas et noix de coco torréfiée, tuile aux amandes 9,00 €

Pommes confites au cassis, mousse marron et biscuit moelleux aux châtaignes,
confit et sorbet cassis, chips de châtaignes 9,00 €

Compotée de poires au miel et crème mascarpone à la vanille, biscuit aux poires
et croquant de sarrasin au caramel 9,50 €

Tarte tout noisette et citron, praliné de noisette, confit de citron, crème et glace
noisette, noisettes caramélisées 11,00 €

Sphère au chocolat flambée à la mandarine impériale, segments d'oranges et ganache
montée au chocolat noir, espuma d'oranges et sorbet coriandre 11,00 €

*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)

entrée et plat ou plat et dessert 21 euros

entrée plat et dessert à 25 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 10 ans)

à 16 euros

Filet de lieu noir ou tournedos de paleron de boeuf
accompagné de purée de pommes de terre et de petits légumes

* * * *

Pommes confites au cassis, mousse vanille et sorbet cassis

ou

Mousse et glace noisette en coque de chocolat, noisettes caramélisées

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Plat et dessert 35 euros

Entrée et plat 37 euros

Entrée, plat et dessert 41 euros

Velouté de moules de Bouchot parfumé au safran, poêlée de butternut
et de moules, pesto de pistache

ou

Blancs de poireaux en vinaigrette, crème de parmesan et magret fumé,
câpres frits et copeaux de parmesan

* * * * *

Dos de lieu noir et mosaïque de gambas, bisque de gambas à l'estragon,
brunoise de légumes craquants, gel de citron

ou

Tournedos de paleron de bœuf, mousseline de panais, réduction vin rouge,
pickles d'oignons et écume de noix

* * * *

Mousse passion et cœur de riz au lait en coque de chocolat blanc,
brunoise d'ananas et noix de coco torréfiée, tuile aux amandes

ou

Pommes confites au cassis, mousse marron et biscuit moelleux aux châtaignes,
confit et sorbet cassis, chips de châtaignes

* * * * *

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

MENU DU TERROIR (hors boissons)

à 46 euros

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, chutney de figues au miel
et réduction de porto rouge aux épices

* * * *

Magret de canard poêlé à la crème de myrtille, betterave en texture,
mousseline de carottes et poudre d'oranges

* * * *

Compotée de poires au miel et crème mascarpone à la vanille,
biscuit aux poires et croquant de sarrasin au caramel

* * * * *

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

MENU GOURMAND (hors boissons)

à 54 euros

Carpaccio de Saint-Jacques au poivre de Timut, pickles de mangue et de gingembre,
pousses de coriandre et vinaigrette agrumes

ou

Fricassée d'escargots et de champignons, tuile croquante au sarrasin,
mousseline de cèpes et confit d'ail noir, crème de persil

* * * * *

Filet de Saint-Pierre et huître rôtie, palourdes gratinées, mousseline d'artichauts
et écume de coquillages au fenouil

ou

Pressé d'épaule d'agneau confite et croustillante, rouleau de chou farci aux châtaignes
et jus parfumé au thym, crème d'ail fumé

* * * * *

Tarte tout noisette et citron, praliné de noisette, confit de citron,
crème et glace noisette, noisettes caramélisées

ou

Sphère au chocolat flambée à la mandarine impériale, segments d'oranges
et ganache montée au chocolat noir, espuma d'oranges et sorbet coriandre

* * * * *

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