

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 €

Comme une soupe à l'oignon, compotée d'oignons et mousseline de châtaignes, tuile de Comté, bouillon de pot au feu et crème de raifort 16 €

Crèmeux de trappe d'Echourgnac et salade de betterave, pomme, céleri branche et noix torréfiées, bresaola et huile d'herbes 16 €

POISSONS

Filet de truite à l'huile de sésame torréfié, avocat grillé et coulis de cresson parfumé au gingembre, riz vénéré à la coriandre 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 €

Raviole de paleron de veau, duxelles de champignons bruns, sauce blanquette au vin jaune, écume de champignons 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 cassis, 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

Mangue et rouleau croquant farci de mousse aux fruits de la passion, brownies
pistache et confit de fruits exotiques 9,00 €

Crèmeux au café sur un sablé breton aux épices, glace coco et ganache montée au
chocolat blanc et au lait de coco 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 mousse
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 truite ou raviolis de paleron de veau
accompagné de purée de pommes de terre et de petits légumes

* * * *

Mangue et mousse passion, brownies pistache et confit de fruits exotiques

ou

Mousse et glace noisette en coque de chocolat, noisettes caramélisées

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Entrée et plat ou plat dessert 37 euros

Entrée, plat et dessert 41 euros

Comme une soupe à l'oignon, compotée d'oignons et mousseline de châtaignes,
tuile de Comté, bouillon de pot au feu et crème de raifort

ou

Crèmeux de trappe d'Echourgnac et salade de betterave, pomme, céleri branche
et noix torréfiées, bresaola et huile d'herbes

* * * * *

Filet de truite à l'huile de sésame torréfié, avocat grillé et coulis de cresson
parfumé au gingembre, riz vénéré à la coriandre

ou

Raviole de paleron de veau, duxelles de champignons bruns, sauce blanquette
au vin jaune, écume de champignons

* * * * *

Mangue et rouleau croquant farci de mousse aux fruits de la passion,
brownies pistache et confit de fruits exotiques

ou

Crèmeux au café sur un sablé breton aux épices, glace coco et
ganache montée au chocolat blanc et au lait de coco

* * * * *

*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 cassis, betterave en texture,
mouseline 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 mousse au chocolat noir, espuma d'oranges et sorbet coriandre

* * * * *

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