

LA CARTE D'HERCULE

ENTRÉES

Rouleau de concombre farci d'huîtres, de laitue de mer et de pommes Granny Smith, crème acidulée et iodée, salade de coques, crevettes grises et œufs de truite 21 €

Poêlée d'escargots et de poulpe confit à l'huile d'olive, concassé de tomates et petits légumes, tempura de chipiron et écume de persil 22 €

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, chutney d'abricots au vinaigre balsamique blanc et au monbazillac 21 €

Gaspacho d'aubergines à l'huile de sésame torréfiée, compotée de poivrons rôtis et méli-mélo de tomates cerises, burratina poivrée 17 €

Tartare de daurade au citron confit et brunoise de courgettes, coulis de laitue au basilic, gel de citron et crème de curry 17 €

POISSONS

Pavé de thon mi-cuit et rouleau de fregola sarda aux moules et au chorizo, écume de jus de coquillages au safran 29 €

Lieu jaune cuit à la nacre, céleri comme un risotto et avocat grillé, gel de mandarine et crème de livèche, poudre d'agrumes 31 €

VIANDES

Pavé de veau et mousseline d'artichauts, polenta poêlée aux olives, artichauts violets et jus de veau légèrement parfumé aux anchois 31 €

Tournedos de haut de cuisses de volaille, gratin de pommes de terre au vieux Cantal, crème de trompettes des morts et cacahuètes torréfiées 29 €

Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, rouleaux de pommes de terre à la graisse de canard 37 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pomme de terre, jus de veau réduit	39 €
Magret de canard poêlé et bâtonnets de rhubarbe pochés, gel d'hibiscus, betterave rôtie et poudre de citron	29 €

Origine des viandes : France

FROMAGES

Assiette de quatre fromages et ses accompagnements	9 €
--	-----

DESSERTS

Framboises et crémeux au chocolat noir, croustillant aux céréales, praliné de sésame crumble cacao et sorbet framboise	10 €
Abricot et mousse mascarpone légèrement parfumée à la lavande sur un fin feuilleté, sorbet abricot et réduction de sirop de lavande	10 €
Tartare de fraises à la menthe et mousse à la pâte d'amandes, compotée de fraises, tuile croquante et espuma amaretto	10,50 €
Le citron basilic, mousse légère au citron et confit de basilic enrobés de chocolat blanc, meringue italienne et sorbet citron basilic	11,50 €
Comme une tarte aux pêches et aux groseilles, compotée de pêches et ganache montée à la vanille, lamelles de nectarine et coulis pêches	11,50€

*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

Pavé de thon et rouleau de fregola sarda aux moules et au chorizo

ou

Tournedos de haut de cuisse de volaille et gratin de pommes de terre au Cantal

* * * *

Tartare de fraises à la menthe et mousse à la pâte d'amandes, compotée de fraises

ou

Framboises et crémeux au chocolat noir, crumble cacao et sorbet framboise

* * * *

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Entrée et plat ou plat dessert 38 euros

Entrée, plat et dessert 42 euros

Gaspacho d'aubergines à l'huile de sésame torréfiée, compotée de poivrons rôtis
et méli-mélo de tomates cerises, burrata poivrée

ou

Tartare de daurade au citron confit et brunoise de courgettes, coulis de laitue
au basilic, gel de citron et crème de curry

* * * * *

Pavé de thon mi-cuit et rouleau de fregola sarda aux moules et au chorizo,
écume de jus de coquillages au safran

ou

Tournedos de haut de cuisses de volaille, gratin de pommes de terre au vieux Cantal,
crème de trompettes des morts et cacahuètes torréfiées

* * * *

Framboises et crémeux au chocolat noir, croustillant aux céréales, praliné de sésame
crumble cacao et sorbet framboise

ou

Abricot et mousse mascarpone légèrement parfumée à la lavande sur un fin feuilleté,
sorbet abricot et réduction de sirop de lavande

* * * * *

*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 d'abricots
au vinaigre balsamique blanc et au monbazillac

* * * *

Magret de canard poêlé et bâtonnets de rhubarbe pochés, gel d'hibiscus,
betterave rôtie et poudre de citron

* * * *

Tartare de fraises à la menthe et mousse à la pâte d'amandes, compotée de fraises,
tuile croquante et espuma amaretto

* * * * *

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

MENU GOURMAND (hors boissons)

à 54 euros

Rouleau de concombre farci d'huîtres, de laitue de mer et de pommes Granny Smith,
crème acidulée et iodée, salade de coques, crevettes grises et œufs de truite

ou

Poêlée d'escargots et de poulpe confit à l'huile d'olive, concassé de tomates
et petits légumes, tempura de chipiron et écume de persil

* * * * *

Lieu jaune cuit à la nacre, céleri comme un risotto et avocat grillé, gel de mandarine
et crème de livèche, poudre d'agrumes

ou

Pavé de veau et mousseline d'artichauts, polenta poêlée aux olives, artichauts violets
et jus de veau légèrement parfumé aux anchois

* * * * *

Le citron basilic, mousse légère au citron et confit de basilic enrobés de chocolat
blanc, meringue italienne et sorbet citron basilic

ou

Comme une tarte aux pêches et aux groseilles, compotée de pêches et ganache
montée à la vanille, lamelles de nectarine et coulis pêches

* * * * *

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