

LA CARTE D'HERCULE

ENTREES

Carpaccio de lotte marinée à la sauce Ponzu au yuzu et gingembre, brunoise de poulpe, gel de kalamansi et huile de coriandre 20 €

Foie gras poêlé sur une salade de haricots verts et maïs croquant, vinaigrette ciboulette, jus de canard perlé à l'huile de noisette 21 €

Terrine de foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, compotée de fraises au poivre de Kampot et confiture d'olives noires 20 €

Gaspacho de concombre et d'avocat, légumes d'une ratatouille, anchoïade et mozzarella marinée aux tomates confites, coulis de piquillos 16 €

Éclair farci de pommes au vinaigre de cidre, crémeux de bleu d'Auvergne, magret fumé et noix torréfiées, pesto de roquette 16 €

POISSONS

Pavé de thon snacké et salsa de courgettes, fêta et aneth et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et au citron 27 €

Dos de lieu jaune laqué à la sauce huître, marinière de coquillages, huître rôtie, fenouil confit au beurre demi-sel, crème de coquillages 29 €

VIANDE

Ballotine de pintade farcie de gambas à l'estragon, viennoise de pistache, artichauts en deux cuissons, bisque de gambas 29 €

Tournedos de filet mignon de cochon en chapelure de jambon, frite de polenta aux olives, caviar d'aubergines à la sauge, espuma à l'ail fumé 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 | 37 € |
| Magret de canard poêlé à la crème de cassis, betterave en texture, mousseline de carottes et poudre d'oranges | 27 € |

Origine de toutes les viandes : France

FROMAGES

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

DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Comme un vacherin aux fruits rouges, biscuit moelleux à la noix de coco, sorbet cassis et espuma au thé à l'hibiscus, jus de fraises | 9,00€ |
| Pêches pochées au naturel et crème mascarpone parfumée au mélilot, sablé aux amandes, fines tranches de nectarine | 9,00 € |
| Cheesecake aux myrtilles sur un biscuit au spéculoos, coulis de myrtille et caramel de sirop de violette, poudre de spéculoos | 9,50 € |
| Fine tarte citron et basilic, marmelade de citron, gel de basilic et meringue italienne au citron vert, sorbet basilic et tuile croquante | 11,00 € |
| Framboises et panna Cotta à la menthe, sablé diamant, ganache montée au chocolat blanc et à la vanille, sorbet framboises menthe | 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)

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 10 ans)

à 16 euros

Filet de lieu ou filet mignon de cochon
accompagné de purée de pommes de terre et de petits légumes

* * * * *

Vacherin aux fruits rouges, sorbet cassis et mousse au thé, fines meringues

ou

Framboises et ganache au chocolat blanc, sorbet framboises et menthe

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Plat et dessert 35 euros

Entrée et plat 37 euros

Entrée, plat et dessert 41 euros

Gaspacho de concombre et d'avocat, légumes d'une ratatouille, anchoïade et mozzarella marinée aux tomates confites, coulis de piquillos

ou

Éclair farci de pommes au vinaigre de cidre, crémeux de bleu d'Auvergne, magret fumé et noix torréfiées, pesto de roquette

* * * * *

Pavé de thon snacké et salsa de courgettes, fêta et aneth et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et au citron

ou

Tournedos de filet mignon de cochon en chapelure de jambon, frite de polenta aux olives, caviar d'aubergines à la sauge, espuma à l'ail fumé

* * * * *

Comme un vacherin aux fruits rouges, biscuit moelleux à la noix de coco, sorbet cassis et espuma au thé à l'hibiscus, jus de fraises

ou

Pêches pochées au naturel et crème mascarpone parfumée au mélilot, sablé aux amandes, fines tranches de nectarine

* * * * *

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

MENU DU TERROIR (hors boissons)

à 46 euros

Terrine de foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour,
compotée de fraises au poivre de Kampot et confiture d'olives noires

* * * *

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

* * * *

Cheesecake aux myrtilles sur un biscuit au spéculoos, coulis de myrtille et
caramel de sirop de violette, poudre de spéculoos

* * * * *

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

MENU GOURMAND (hors boissons)

à 54 euros

Carpaccio de lotte marinée à la sauce Ponzu au yuzu et gingembre,
brunoise de poulpe, gel de kalamansi et huile de coriandre

ou

Foie gras poêlé sur une salade de haricots verts et maïs croquant,
vinaigrette ciboulette, jus de canard perlé à l'huile de noisette

* * * * *

Dos de lieu jaune laqué à la sauce huître, marinière de coquillages, huître rôtie,
fenouil confit au beurre demi-sel, crème de coquillages

ou

Ballotine de pintade farcie de gambas à l'estragon, viennoise de pistache,
artichauts en deux cuissons, bisque de gambas

* * * * *

Fine tarte citron et basilic, marmelade de citron, gel de basilic et meringue
italienne au citron vert, sorbet basilic et tuile croquante

ou

Framboises et panna Cotta à la menthe, sablé diamant, ganache montée
au chocolat blanc et à la vanille, sorbet framboises menthe

* * * * *

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