

# LA CARTE D'HERCULE

## ENTRÉES

Huîtres, coques et crevettes grises sur un crémeux de chou-fleur, œufs de truite, écume de fenouil et toast de crème d'algues 20 €

Fricassée d'asperges vertes et de morilles, mousseline de volaille et brunoise d'anguille fumée, crème de morilles parfumée au vin jaune 21 €

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, fraises marinées au vinaigre balsamique blanc et socca à l'ail noir 20 €

Artichauts en vinaigrette sur un sablé parmesan au romarin, magret fumé et pickles de champignons bruns, vinaigrette noisette 17 €

Filets de rouget marinés à l'oriental, salade froide de soba au citron vert, avocat et cardamome, écume de lait de coco 17 €

## POISSONS

Pavé de cabillaud et pesto de tomates confites, étuvée de fenouil à l'aneth, pomme de terre vapeur safranée et espuma de rouille 28 €

Lieu jaune cuit à la nacre, brunoise de poulpe, céleri comme un risotto et avocat grillé, gel de mandarine et coulis de cresson au gingembre 30 €

## VIANDES

Pavé de veau et crème d'artichauts à l'ailet, artichauts violets en deux cuissons et jus de veau légèrement parfumé aux anchois 31 €

Suprêmes de caille poêlés sur une raviole de cuisses confites, fine ratatouille, crème d'aubergines et lard Colonnata 28 €

Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, rouleaux de pommes de terre à la graisse de canard 36 €

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 pochée, gel d'hibiscus, betterave  
rôtie et poudre de citron 29 €

*Origine des viandes : France*

## FROMAGES

Assiette de quatre fromages et ses accompagnements 9 €

## DESSERTS

Fine tarte à la vanille et au spéculoos, palet, biscuit et ganache montée à la vanille,  
croustillant et glace au spéculoos 9,50 €

Fraises et bâtonnets de rhubarbe sur un biscuit aux fraises confites, crème  
mascarpone à la verveine et sorbet fraises coquelicot 9,50 €

Cerises et mousse à la pâte d'amandes sur un sablé breton, confit de griottes parfumé  
à l'amaretto et voile de cerise 9,50 €

Le citron basilic, mousse légère au citron et confit de basilic enrobée de chocolat  
blanc, meringue italienne et sorbet citron basilic 11,00 €

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

Pavé de cabillaud ou suprême et raviole de caille  
accompagné de purée de pommes de terre et de petits légumes

\* \* \* \* \*

Tarte vanille et spéculoos

ou

Crèmeux au chocolat et fruits rouges, sorbet framboises

## FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

*Entrée et plat ou plat dessert 38 euros*

*Entrée, plat et dessert 42 euros*

Artichauts en vinaigrette sur un sablé parmesan au romarin, magret fumé et pickles de champignons bruns, vinaigrette noisette

ou

Filets de rouget marinés à l'oriental, salade froide de soba au citron vert, avocat et cardamome, écume de lait de coco

\* \* \* \* \*

Pavé de cabillaud et pesto de tomates confites, étuvée de fenouil à l'aneth, pomme de terre vapeur safranée et espuma de rouille

ou

Suprêmes de caille poêlés sur une raviole de cuisses confites, fine ratatouille, crème d'aubergines et lard Colonnata

\* \* \* \* \*

Fine tarte à la vanille et au spéculoos, palet, biscuit et ganache montée à la vanille, croustillant et glace au spéculoos

ou

Fraises et bâtonnets de rhubarbe sur un biscuit aux fraises confites, crème mascarpone à la verveine et sorbet fraises coquelicot

\* \* \* \* \*

*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, fraises marinées  
au vinaigre balsamique blanc et socca à l'ail noir

\* \* \* \*

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

\* \* \* \*

Cerises et mousse à la pâte d'amandes sur un sablé breton, confit de griottes  
parfumé à l'amaretto et voile de cerise

\* \* \* \* \*

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

## MENU GOURMAND (hors boissons)

à 54 euros

Huîtres, coques et crevettes grises sur un crémeux de chou-fleur, œufs de truite,  
écume de fenouil et toast de crème d'algues

ou

Fricassée d'asperges vertes et de morilles, mousseline de volaille et brunoise  
d'anguille fumée, crème de morilles parfumée au vin jaune

\* \* \* \* \*

Lieu jaune cuit à la nacre, brunoise de poulpe, céleri comme un risotto et  
avocat grillé, gel de mandarine et coulis de cresson au gingembre

ou

Pavé de veau et crème d'artichauts à l'aillet, artichauts violets en deux cuissons  
et jus de veau légèrement parfumé aux anchois

\* \* \* \* \*

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

ou

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

\* \* \* \* \*

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