

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'asperges blanches et de morilles, mousseline d'asperges et brunoise d'anguille fumée, crème de morilles parfumée au vin jaune 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 €

Œuf parfait sur une fricassée de champignons et de foies de volaille, sauce au vin rouge et espuma persillade 17 €

Terrine d'aile de raie à l'aneth, mousse d'avocat au poivre de Timut, ketchup de betterave rouge, pickles d'oignons rouges et éclats de pistache 17 €

POISSONS

Dos de cabillaud confit à l'huile d'herbe, spaghettis de courgettes et compotée de fenouil, pesto de noix de cajou et écume de fête 27 €

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

Filet mignon de cochon à basse température, poire rôtie au piment d'Espelette, mousseline et chips de panais, crème parfumée au tamarin 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

Tiramisu exotique, brunoise d'ananas au citron vert, marmelade d'ananas yuzu
et cardamome, crème mascarpone coco et Malibu 9,00 €

Comme un vacherin, segments de pamplemousse, biscuit agrumes et sorbet
Kalamansi, espuma verveine et fines meringues 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 cabillaud ou filet mignon de cochon
accompagné de purée de pommes de terre et de petits légumes

* * * *

Comme une pavlova, brunoise d'ananas et espuma verveine, fines meringues

ou

Mousse et glace noisette en coque de chocolat, noisettes caramélisées

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Entrée et plat ou plat dessert 38 euros

Entrée, plat et dessert 42 euros

Œuf parfait sur une fricassée de champignons et de foies de volaille,
sauce au vin rouge et espuma persillade

ou

Terrine d'aile de raie à l'aneth, mousse d'avocat au poivre de Timut, ketchup
de betterave rouge, pickles d'oignons rouges et éclats de pistache

* * * * *

Dos de cabillaud confit à l'huile d'herbe, spaghettis de courgettes et
compotée de fenouil, pesto de noix de cajou et écume de fêta

ou

Filet mignon de cochon à basse température, poire rôtie au piment d'Espelette,
mouseline et chips de panais, crème parfumée au tamarin

* * * * *

Tiramisu exotique, brunoise d'ananas au citron vert, marmelade d'ananas yuzu
et cardamome, crème mascarpone coco et Malibu

ou

Comme un vacherin, segments de pamplemousse, biscuit agrumes et sorbet
Kalamansi, espuma verveine et fines meringues

* * * * *

*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'asperges blanches et de morilles, mousseline d'asperges
et brunoise d'anguille fumée, crème de morilles parfumée au vin jaune

* * * * *

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*