LA CARTE D'HERCULE

ENTRÉES

Fricassée de cèpes, champignons et escargots de Vaunac, émulsion persillade et toast de moelle à la fleur de sel 21 €

Carpaccio de gambas en cuisson lente laqué de vinaigre de passion, pickles de mangues, gel de citron, radis et pousses de coriandre 22 €

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, fine duxelles de champignons, pickles d'oignons rouges 21 €

Crémeux d'Ossau Iraty au piment d'Espelette, chutney d'abricots secs au thym, pesto de roquette au sarrasin, gel de lait de brebis 17 €

Velouté de moules de Bouchot, brunoise de butternut au chorizo, graines et huile de courges torréfiées 17 €

POISSONS

Pavé de merlu confit à l'huile de vanille Bourbon, écrasé de chou-fleur au beurre noisette et écume citronnée 29 €

Comme un pot au feu, noix de Saint-Jacques poêlées et huîtres pochées, palourdes farcies, légumes et velouté de coquillages iodé 31 €

VIANDES

Suprêmes de caille et rouleau de chou farci de rillettes de cuisses de caille et de châtaignes, poires confites au naturel, chips de châtaignes 31 €

Raviole ouverte de paleron de bœuf aux noisettes, fondue d'échalotes, sauce au vin rouge et crème de moutarde 29 €

Pavé de bœuf façon Rossini : filet de bœuf et escalope de foie gras poêlé, gratin de pommes de terre au vieux Cantal 37 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pomme de terre, jus de veau réduit 39 €

Magret de canard poêlé et mousseline de panais, pesto de noix et chips de panais, réduction vin jaune 29 €

Origine des viandes : France

FROMAGES

Assiette de quatre fromages et ses accompagnements 10 €

DESSERTS

Segments d'oranges et biscuit moelleux, crémeux orange et safran, sorbet agrumes et espuma au miel, vinaigrette miel safran 10 €

Mousse au marron et confit de cassis sur un sablé à la farine de châtaignes, crème de marron et craquant de châtaignes 10 €

Compotée et sorbet poires sur un sablé au cacao, mousse parfumée au spéculoos et coulis de caramel au beurre salé 10,50 €

Sphère au chocolat flambée à la mandarine impériale, mangue et sorbet passion, ganache montée chocolat noir et passion, nougatine au grué de cacao 11,50€

Entremet noisette et vanille, mousse à la vanille, cœur de praliné et de biscuit noisette, glace noisette et noisettes torréfiées 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 9 euros

MENU PETIT GASTRONOME (jusqu'à 10 ans)

à 16 euros

Pavé de merlu confit à l'huile de vanille,
purée de pommes de terre et petits légumes
ou
Raviole ouverte de paleron de bœuf et champignons, crème de persil

* * * *

Segments d'orange sur un biscuit, sorbet mandarine et espuma miel
ou
Coque au chocolat, mangue et sorbet passion, ganache montée au chocolat

* * * *

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Entrée et plat 40 euros
Plat et dessert 38 euros
Entrée, plat et dessert 44 euros

Crémeux d'Ossau Iraty au piment d'Espelette, chutney d'abricots secs au thym,
pesto de roquette au sarrasin, gel de lait de brebis
ou
Velouté de moules de Bouchot, brunoise de butternut au chorizo,
graines et huile de courges torréfiées

* * * * * *

Pavé de merlu confit à l'huile de vanille Bourbon, écrasé de chou-fleur
au beurre noisette et écume citronnée
ou
Raviole ouverte de paleron de bœuf aux noisettes, fondue d'échalotes,
sauce au vin rouge et crème de moutarde

* * * *

Segments d'oranges et biscuit moelleux, crémeux orange et safran, sorbet agrumes
et espuma au miel, vinaigrette miel safran
ou
Mousse au marron et confit de cassis sur un sablé à la farine de châtaignes,
crème de marron et craquant de châtaignes

* * * * *

Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 9 euros

MENU DU TERROIR (hors boissons)

à 48 euros

Foie gras de canard mi-cuit de la ferme de Jaunour, fine duxelles de champignons, pickles d'oignons rouges

* * * *

Magret de canard poêlé et mousseline de panais, pesto de noix et chips de panais, réduction vin jaune

* * * *

Compotée et sorbet poires sur un sablé au cacao, mousse parfumée au spéculoos et coulis de caramel au beurre salé

* * * * *

Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 9 euros

MENU GOURMAND (hors boissons)

à 55 euros

Fricassée de cèpes, champignons et escargots de Vaunac, émulsion persillade
et toast de moelle à la fleur de sel

ou

Carpaccio de gambas en cuisson lente laqué de vinaigre de passion,
pickles de mangues, gel de citron, radis et pousses de coriandre

* * * * * *

Comme un pot au feu, noix de Saint-Jacques poêlées et huîtres pochées, palourdes farcies,
légumes et velouté de coquillages iodé

ou

Suprêmes de caille et rouleau de chou farci de rillettes de cuisses de caille et de châtaignes,
poires confites au naturel, chips de châtaignes

* * * * *

Sphère au chocolat flambée à la mandarine impériale, mangue et sorbet passion,
ganache montée chocolat noir et passion, nougatine au grué de cacao

ou

Entremet noisette et vanille, mousse à la vanille, cœur de praliné
et de biscuit noisette, glace noisette et noisettes torréfiées

* * * * * *

Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 9 euros