

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 €

Fricassée d'escargots et de cèpes, tuile croquante au sarrasin, mousseline de cèpes et confit d'ail noir, crème de persil 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 €

Artichauts en deux cuissons et poivrons rôtis, Bresaola, copeaux de parmesan et pesto de roquette, papadum au cumin 16 €

Filet de maquereau grillé à la flamme et rillettes de maquereau à l'aneth, pickles de légumes, ketchup de betteraves 16 €

POISSONS

Pavé de merlu sur une fricassée de pois chiches à la coriandre, crème de curry, pâte de tamarin et socca au curry noir 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, praliné de pistache, riz noir Nerone parfumé au gingembre, avocat grillé et bisque de gambas 29 €

Pressé de cuisses de caille poêlées, suprême à basse température, mousseline de céleri aux noisettes, jus à l'échalote et chips de céleri 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 toutes les viandes : France

FROMAGES

Assiette de quatre fromages et ses accompagnements 9 €

DESSERTS

Framboises sur un brownie à la pistache et aux amandes, crème parfumée à la fleur
d'oranger, mousse framboise, pistaches torréfiées 9,00€

Marmelade de figues rôties et figues fraîches, biscuit moelleux aux figues sèches,
mousse à la feuille de figuier, sorbet mûres 9,00 €

Prunes crues et cuites, gâteau de semoule aux raisins secs, mousse à la pomme
Granny Smith et glace au rhum, coulis fruits rouges 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 €

Le tout choc-cacahuète, palet de crémeux au chocolat et cœur de praliné de
cacahuètes, sablé au gruë de cacao, ganache montée au chocolat noir 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 merlu ou pressé de cuisses de caille poêlées
accompagné de purée de pommes de terre et de petits légumes

* * * * *

Framboises sur un brownie à la pistache et amandes, crème à la fleur d'oranger
ou
Sablé au gruë de cacao, sorbet et ganache montée au chocolat noir

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Plat et dessert 35 euros

Entrée et plat 37 euros

Entrée, plat et dessert 41 euros

Artichauts en deux cuissons et poivrons rôtis, Bresaola, copeaux de parmesan
et pesto de roquette, papadum au cumin

ou

Filet de maquereau grillé à la flamme et rillettes de maquereau à l'aneth,
pickles de légumes, ketchup de betteraves

* * * * *

Pavé de merlu sur une fricassée de pois chiches à la coriandre, crème de curry,
pâte de tamarin et socca au curry noir

ou

Pressé de cuisses de caille poêlées, suprême à basse température, mousseline de céleri
aux noisettes, jus à l'échalote et chips de céleri

* * * * *

Framboises sur un brownie à la pistache et aux amandes, crème parfumée
à la fleur d'oranger, mousse framboise, pistaches torréfiées

ou

Marmelade de figues rôties et figues fraîches, biscuit moelleux aux figues sèches,
mousse à la feuille de figuier, sorbet mûres

* * * * *

*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,
mouseline de carottes et poudre d'oranges

* * * *

Prunes crues et cuites, gâteau de semoules aux raisins secs,
mousse à la pomme verte et glace au rhum, coulis fruits rouges

* * * * *

*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

Fricassée d'escargots et de cèpes, tuile croquante au sarrasin, mousseline de cèpes
et confit d'ail noir, crème de persil

* * * * *

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, praliné de pistache, riz noir
Nerone parfumé au gingembre, avocat grillé et 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

Le tout choc-cacahuète, palet de crémeux au chocolat et cœur de praliné
de cacahuètes, sablé au gruë de cacao, ganache montée au chocolat noir

* * * * *

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