

Menu du Marché

Entrée/Plat/Dessert

26 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

21€



Asperge Blanche d'Anjou & Blettes
Voile de Tomme Bretonne,
Noisette, Sauce au Vin Jaune

Poisson de la criée,
Mousseline de Carottes
Fenouils & Kumquats confit
Fumet émulsionné et infusé à la Cébette

Ou

Volaille farcie à l'Ail des ours,
Navets Natsu du Bois Olive
& Pommes de Terre Grenaille du Bois des Anses
Jus de viande

Île flottante à la vanille de Papouasie &
Son sorbet Fromage blanc

Servi uniquement au déjeuner

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris

Menu Découverte

Asperges vertes & Ail des ours
Coques & Blini condimenté

Poisson de la Criée

Chou Rave Violet & Kumquat confits,
Beurre Blanc aux agrumes, Coulis herbacé

Filet de Canard de la maison Burgaud

Carottes maraîchères rôties, Pesto de Roquette,
Jus de viande réduit

Assiette de Fromages

« Racines » Cave à Fromages
Supplément 9,50 €

Le Chocolat 70%

Mousse légère au Lait ribot,
Crème glacée au sarrasin

52 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris

Menu Bairoz

Asperges vertes & Ail des ours
Coques, Blini condimenté

Rouget à la Flamme
Bouillon de crustacés, Pâte
fraiche & légumes printaniers

Poisson de la Criée,
Chou Rave Violet & Kumquats confits,
Beurre Blanc aux agrumes, Coulis herbacé

Filet de Canard de la maison Burgaud
Carottes maraîchères rôties, Pesto de Roquette,
Jus de viande réduit

Pomelos Corse & Vermouth « Distiloire »
Suprêmes marinés, sorbet & granité

Le Chocolat 70%
Mousse légère au Lait ribot,
Crème glacée au sarrasin

64 €

Ce menu est servi à l'ensemble des convives
Servi uniquement le soir

La liste des allergènes est à votre disposition, sur demande.
Viandes d'origine française. Prix net, taxes et service compris