

Notre Menu-Carte à 52€

Entrées : 16€ plats : 28€ desserts : 14€

Entrées

Les Escargots du Maine en cromesquis, duxelles de champignons de Paris, écume d'ail doux

Raviole de faisán et foie gras, morilles, sauce suprême

Crèmeux de Tourteaux, les pínces en tartare d'algues, voile de céleri

Poissons ou viandes

Joue de cochon Ibérique confite au jus

légumes d'antan cuisinés en cocotte

Lotte piquée au lard de Colonnata, croustillant d'Agria

condiment de butterbut au tamarin

Boeuf à la plancha sauce Thai, wok de légumes et riz noir Venere

Fromages ou Desserts

Tous nos desserts sont à commander en début de repas

Les fromages d'Alexandra et brie de Meaux

Chou craquelin grué de cacao, cœur Oabika, ganache montée praliné

Poire et fruit de la passion, ravioli chocolat de la Mère Maury

sorbet poire estragon

Douceur fromage blanc, crémeux agrume et huile d'olive

Sorbet citron miel

*Le menu du marché vous est proposé du mercredi au vendredi,
uniquement le midi (hors vacances scolaires)*

Menu à 30€ (3 services) 25€ (2 services) ou 20€ le plat

