

LA CARTE D'HERCULE

ENTREES

Poêlée d'asperges vertes et morilles, lamelle de viande des grisons, émulsion parmesan et amaretto, copeaux de parmesan 19 €

Foie gras poêlé et purée de châtaignes au vin rouge, écume de maïs et graines de tournesol torréfiées 21€

Terrine de foie gras mi-cuit, compotée de pommes aux épices, batonnets de Granny Smith 18 €

Truite basse température et terrine de truite au citron confit et safran, œufs de truite et vinaigrette oseille 14 €

Oeuf poché sur un confit d'oignons roses de Roscoff, chips de bacon et crème de Comté, oignon frit 14 €

POISSONS

Filet de poisson sauvage (Bar ou Saint-Pierre) en viennoise coraillée et vaporeux de pommes rattes parfumées au haddock et poireaux grillés 25 €

Comme un pot-au-feu, filet de turbot, tartare de langoustines, palourdes farcies, légumes et bisque de crustacés 28 €

Rouleau d'aile de raie au cerfeuil et fricassée d'asperges blanches, crème d'ail des ours 19 €

VIANDES

Canon d'agneau aux épices, pâte de datte aigre douce, palet de patate douce, tartare de citron au sel et coriandre, nuage de curry 25 €

Suprême de volaille fermière farcie d'une duxelle de champignons de Paris et cèpes, mousseline d'artichauts et émulsion cacahuètes 19 €

Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, pommes de terre à la graisse de canard 25 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pommes de terre,
jus de veau réduit 29 €

Magret de canard poêlé et navets boule d'or glacés à l'orange, mousseline de
carottes, sauce au miel 19 €

L'origine de la viande bovine et d'origine française

FROMAGES

Assiette de trois fromages et salade verte 9 €

DESSERTS

Le tout-chocolat : ganache chocolat et mousse praliné, barre au caramel de
cacahuètes, tuile cacao et sablé chocolat 10 €

Tartare de mangues, gingembre confit, pâte de fruits passion, sorbet mangues
et tuile craquante, crème mascarpone vanille 10 €

Poire pochée farcie d'une compotée de poires au poivre de Timut, tuile
de caramel et mousse nougat 9 €

Crèmeux citron et coeur noix de coco sur un sablé citron, sorbet coco et
zestes de Combawa 8 €

Comme un Banoffee : banane et crumble noisette, sorbet banane et espuma
de confiture de lait, poudre de spéculoos 8 €

*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 MARCHÉ (hors boissons)

plat et dessert 17 euros
entrée et plat 19 euros
entrée plat et dessert à 21 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*

FORMULE D'HERCULE (hors boissons)

Plat et dessert 25 euros

Entrée et plat 27 euros

Entrée, plat et dessert 29 euros

Truite basse température et terrine de truite au citron confit et safran,
œufs de truite et vinaigrette oseille

ou

Oeuf poché sur un confit d'oignons roses de Roscoff, chips de bacon
et crème de Comté, oignon frit

* * * *

Rouleau d'aile de raie au cerfeuil et fricassée d'asperges blanches,
crème d'ail des ours

ou

Suprême de volaille fermière farcie d'une duxelle de champignons de Paris et
cèpes, mousseline d'artichauts et émulsion cacahuètes

* * * *

Crèmeux citron et coeur noix de coco sur un sablé citron, sorbet coco
et zestes de Combawa

ou

Comme un Banoffee : banane et crumble noisette, sorbet banane et espuma
de confiture de lait, poudre de spéculoos

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*

MENU DU TERROIR (hors boissons)

à 33 euros

Terrine de foie gras mi-cuit, compotée de pommes aux épices,
batonnets de Granny Smith

* * * *

Magret de canard poêlé et navets boule d'or glacés à l'orange,
mousseline de carottes, sauce au miel

* * * *

Poire pochée farcie d'une compotée de poires au poivre de Timut,
tuile de caramel et mousse nougat

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*

MENU GOURMAND (hors boissons)

à 43 euros

Poêlée d'asperges vertes et morilles, lamelle de viande des grisons,
émulsion parmesan et amaretto, copeaux de parmesan

ou

Foie gras poelé et purée de châtaignes au vin rouge, écume de maïs
et graines de tournesol torréfiées

* * * * *

Filet de poisson sauvage (Bar ou Saint-Pierre) en viennoise coraillée et vaporeux
de pommes rattes parfumées au haddock et poireaux grillés

ou

Canon d'agneau aux épices, pâte de datte aigre douce, palet de patate douce,
tartare de citron au sel et coriandre, nuage de curry

* * * * *

Le tout-chocolat : ganache chocolat et mousse praliné, barre au caramel de
caca huètes, tuile cacao et sablé chocolat

ou

Tartare de mangues, gingembre confit, pâte de fruits passion, sorbet mangues
et tuile craquante, crème mascarpone vanille

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*