

Le menu Humeur du Chef

Les entrées

LES 6 HUITRES DU PARC DE L'ILE AUX MOINES, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE
LES 12 HUITRES DU PARC DE L'ILE AUX MOINES, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE (+12€)
PALOURDES AU BEURRE MAITRE D'HÔTEL, VINAIGRETTE À MANGER ET YAOURT A LA GRECQUE
FOIE GRAS DU DOMAINE DE LANVAUX, CHUTNEY MELON MIEL ET SON PAIN EDOUARD (+8€)
CRÈME DE PETITS POIS, ŒUF PARFAIT BIO, SALADE DE PETITS POIS FRAIS, HERBES ET SALICORNE ✓
CARPACCIO DE SAUMON BOMLO ET MERLU, GUACAMOLE, DASHI ET HUILE D'HERBES
SALADE DE TOMATES ANCIENNES DE CHEZ MADAME HUITRIC, BURRATA DE MAMMAFIORE ✓
250G LANGOUSTINES DE NOS CÔTES ET MAYONNAISE MAISON

Les plats

PAVÉ DE MAIGRE CORSE LABEL ROUGE, CAROTTES, LÉGUMES DE SAISON ET BEURRE BLANC AUX HUITRES
DOS DE CABILLAUD, BILLES DE COURGETTES, CAVIAR D'AUBERGINE ET SAUCE VIERGE DE BULOTS
DÈS, POULPE RÔTI, POIVRON ROUGE ET OLIVES DE KALAMATA
JOUÉ DE VEAU CONFITE, CÔTE D'AGNEAU AU BARBECUE DEMIE POMME ANNA ET CHOU FLEUR
RISOTTO CRÉMEUX A LA TRUFFE D'ETE, PARMESAN AFFINE 24 MOIS ✓
SALADE DE TOMATES ANCIENNES DE CHEZ MADAME HUITRIC, BURRATA DE MAMMAFIORE ✓
PALOURDES AU BEURRE MAITRE D'HÔTEL, VINAIGRETTE À MANGER ET YAOURT A LA GRECQUE, GRENAILLES
500G LANGOUSTINES DE NOS CÔTES ET MAYONNAISE MAISON

Le fromage

PLATEAU DE FROMAGE, CONFITURE DE FRAISE, CHUTNEY DE SAISON ET SES CRACKERS (+12 €)

Les desserts

LE CLASSIQUE SOUFLÉ FRAISE ET SON SORBET FRAISE ★
FONDANT CHOCOLAT CARAMEL FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE ★
TARTE DE SAISON A L'ABRICOT, CRÈME D'ISIGNY À LA VANILLE DE MADAGASCAR
MERVEILLE FRAMBOISE, CHOCOLAT GIUANDEJA ET SORBET FRAMBOISE

★ A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS
✓ PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

MENU ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT
MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

38 EUROS
46 EUROS

PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS
SERVICE TOUS LES JOURS DE 12H30 À 14H00 ET DE 19H00 À 21H30.
NOS MENUS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À EMPORTER

Le Déjeuner des Saveurs

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

SALADE DE POULPE, PIQUILLOS ET FÈVE

-

FILET DE DAURADE ROYALE, CAVIAR D' AUBERGINES, PETITS LÉGUMES ET SAUCE VIERGE

-

DÔME FRAISE ET RHUBARBE

MENU ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT

23 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

28 EUROS



Le menu des enfants

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (MOINS DE 12 ANS),
LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.
LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

MENU ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT

15 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

18 EUROS

PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS

SERVICE TOUS LES JOURS DE 12H30 À 14H00 ET DE 19H00 À 21H30.

NOS MENUS SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À EMPORTER