

LES ENTREES

Les Huitres du Médoc de Mr Lucet

6 huitres spéciale n°3, croustillants de cochon aux herbes

Allergènes : Mollusque, lait, gluten OK

La Tomate

En Gaspacho, melon, tomates cerise marinées, huile de basilic et espuma de mozzarella

Allergènes : Gluten, sulfites, lait

La Betterave

En Salade, quinoa, mousse de fromage de chèvre, pickles d'oignon rouge et gelée de betterave

Allergènes : Gluten, lait

Le Bœuf*

En tartare, condiment thaï, huître en tempura, chips de carottes et émulsion d'huître

Allergènes : Moutarde, œufs, sulfites, mollusques, soja, sésame

La Langoustine

Snackée à la plancha, risotto d'épeautre, bisque de têtes de langoustines, gel de combava et émulsion d'ail noir

Allergènes : Crustacés, lait, gluten

Le Foie Gras* de Canard de Mr Morille

Brioche maison, chutney de pruneau et d'abricot, réduction de vinaigre de balsamique

Allergènes : Lait, gluten, œufs, sulfites

Tous nos vins contiennent des sulfites



LES PLATS

La Lotte

Poireau braisé et pousse d'épinard, pommes de terre grenaille fondante au nori, sauce au curry et coco

Allergènes : Poissons, lait, fruits à coque

La Daurade

Cuite sur la peau, poêlée de coquillages cuite au jus, embeurrée de blettes, et sauce bouillabaisse

Allergènes : Poissons, crustacés, mollusques, lait, sulfites

Le Magret de Canard* de Mr Morille

Rôti sur la peau, navet fondant, pommes dauphine et brocolis sauce au poivre de Sichuan

Allergènes : Lait, gluten, sulfites

Le Bœuf*

En filet, pressé de pomme de terre, purée d'oignon caramélisé, lard di colonnata et jus de viande au vin rouge

Allergènes : Lait, sulfites

Le Cochon*

La poitrine cuite à basse température, purée de carotte à l'anis vert, carotte des sables, sucrose braisée et jus de porc au cidre

Allergènes : Lait, sulfites

Les champignons Sauvages

Risotto crémeux aux champignon, œufs parfait et parmesan « Parmigiano Reggiano »

Allergènes : Lait, sulfites

*Origine France



LES FROMAGES

Plateau de fromages

Allergènes : lait, fruits à coques, sulfites, gluten OK

LES DESSERTS

Le Macaron

Ganache au chocolat blanc de la maison Valrhona, crémeux au cassis, fruits rouges frais et crème glacée au cassis

Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coque

Le Chocolat

Ganache au chocolat de la maison Valrhona, fraises et framboises fraîches, tuile croustillante au chocolat et graines de courge caramélisées, sorbet à la fraise

Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coque

Le Café

Duo de crémeux café et chocolat au lait et poivre de Sichuan, crème mascarpone au café, croustillant de riz soufflé et crème glacée au café

Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coque

Le Pêche-Abricot

Baba imbibé aux rhum, crème montée au mascarpone et à la vanille, fruits à noyaux rôtis, sorbet à la pêche

Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coque

La Tarte Citron Végétale

Crème d'amande, crémeux au citron, meringue italienne végétalienne et sorbet au citron et à la menthe (végan et sans gluten)

Allergènes : Soja, fruits à coque, lupin



Tous nos vins contiennent des sulfites

LE MENU Du Marché

Allergènes disponible à la demande

LE MENU RETOUR DE VIGNES

La Tomate

En Gaspacho, melon, tomates cerise marinées, huile de basilic et espuma de mozzarella

Allergènes : Gluten, sulfites, lait

La Betterave

En Salade, quinoa, mousse de fromage de chèvre, pickles d'oignon rouge et gelée de betterave

Allergènes : Gluten, lait

Le Foie Gras* de Canard de Mr Morille

Brioche maison, chutney de pruneau et d'abricot, réduction de vinaigre de balsamique

Allergènes : Lait, gluten, œufs, sulfites

La Daurade

Cuite sur la peau, poêlée de coquillages cuite au jus, embeurrée de blettes, et sauce bouillabaisse

Allergènes : Poissons, crustacés, mollusques, lait, sulfites

Le Cochon*

La poitrine cuite à basse température, purée de carotte à l'anis vert, carotte des sables, sucrose braisée et jus de porc au cidre

Allergènes : Lait, sulfites

Le Chocolat

Ganache au chocolat de la maison Valrhona, fraises et framboises fraîches, tuile croustillante au chocolat et graines de courge caramélisées, sorbet à la fraise

Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coque

Le Pêche-Abricot

Baba imbibé aux rhum, crème montée au mascarpone et à la vanille, fruits à noyaux rôtis, sorbet à la pêche

Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coque

LE MENU ENFANT

Filet de poulet* ou poisson

Poêlée de légumes ou purée du moment

Allergènes : Lait, céleri

Brownie au chocolat ou boule de glace

Allergènes : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque

LE MENU MARQUIS

La Langoustine

Snackée à la plancha, risotto d'épeautre, bisque de têtes de langoustines, gel de combava et émulsion d'ail noir

Allergènes : Crustacés, lait, gluten

Le Foie Gras* de Canard de Mr Morille

Brioche maison, chutney de pruneau et d'abricot, réduction de vinaigre de balsamique

Allergènes : Lait, gluten, œufs, sulfites

Le Magret de Canard* de Mr Morille

Rôti sur la peau, navet fondant, pommes dauphine et brocolis sauce au poivre de Sichuan

Allergènes : Lait, gluten, sulfites

Les Fruits Rouges

Crèmeux au cassis, fruits rouges frais et crème glacée au cassis

Allergènes : Lait, œufs

Le Café

Duo de crèmeux café et chocolat au lait et poivre de Sichuan, crème mascarpone au café, croustillant de riz soufflé et crème glacée au café

Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coque