

RETOUR DU MARCHÉ

19€

*Uniquement le midi et du mardi au vendredi (hors jours fériés),
Le chef vous propose des menus variés selon le marché
Et les produits de saisons.*

3 FORMULES AUX CHOIX VOUS SONT PROPOSEES

<i>Entrée du jour</i>	<i>Entrée du jour</i>	<i>Plat du jour</i>
<i>Plat du jour</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Dessert du jour</i>
<i>Dessert du jour</i>	<i>Café</i>	<i>Café</i>

MENU DECOUVERTE

27€

« Le Saumon d'Ecosse »

*En Sashimi mariné aux herbes, salade de Nouille Soba au shiso,
Oeuf de caille pané aux sésames*

Ou

« Salade croustillante »

Mix de légumes crus, cuits et en pickles, tube croustillant de brousse, vinaigrette à l'ail noir

« Le Lapin »

*Râble farci aux oignons nouveaux, viennoise de graines de moutarde,
Tatin de navets et jus crémé à la moutarde douce*

Ou

« Le Poisson du Moment »

*Filet rôti au citron vert, blette farcie aux moules
Risotto d'épeautre et Jus acidulé*

« Carotte et Orange »

"Carrot Cake" glaçage à l'orange, crémeux orange et sorbet cannelle

Ou

« Fraises »

Soufflé glacé et compotée de fraises, pain de gêne basilic

MENU D'CADEI

37€

« Le Foie Gras »

Sphère de foie gras de canard mi-cuit, compotée de poire et sorbet Champagne

Ou

« L'Asperge »

Pointes d'asperges vertes, lard di Colonnata snacké, carpaccio de Bresaola et sorbet Sauge

« L'Agneau de l'Aveyron »

Poitrine Confite laquée, Côtelette rôtie

Panisse gourmande aux carottes, condiment Ail des Ours, jus de poitrine

Ou

« La Rascasse »

Rôti sur peau, garniture et jus façon bouillabaisse, glace rouille

Ou

« Le Cassoulet »

Confit de Canard, Porc, et Saucisse de Toulouse

« Le Fromage »

Brie de Meaux farci mascarpone, olives noires, basilic, pignons et tomates confites,

Sorbet Atsina

Ou

« Le Chocolat »

Tartelette chocolat Noir, ganache chocolat lait, mousse cacahuètes, sauce caramel

Sorbet Chocolat Noir

Ou

« Le Citron »

Crème citron Jaune et Crumble de Sablé Breton, Panna cotta fraise "Tagada"

Coulis et Sorbet citron Vert

MENU CONVIVIAL

47€

« Les Ris de Veau »

*Ris de Veau braisés et croustillants, crémeux patates douces et pointes d'Asperges
Jus aux Morilles*

Ou

« Les Bulots »

*Bulots cuits au court bouillon de piment d'Espelette, crème de Petits Pois
Émulsion lait de coco, curry vert et gingembre*

« Le Pigeon »

*En deux cuisson, Poitrine Rôtie, Salpicon de patte en dôme réduction de Banyuls
Fèves, Jus de coffre et crème de lard fumé*

Ou

« Le Turbot »

*Cuit vapeur, artichauts bouquets farcis au lard, carottes et oignons
Jus Barigoule et citron caviar*

« Le Fromage »

*Brie de Meaux farci mascarpone, olives noires, basilic, pignons et tomates confites,
Sorbet Atsina*

« La Betterave »

*Demi-Sphère chocolat Blanc, Compotée de Rhubarbe et légèreté à la Betterave,
Sorbet fruits rouges*

Ou

« La Pistache »

Macaron et crème pistache, Sorbet et framboises fraîches

MENU CONFIANCE
57€

Servi pour l'ensemble des convives

*« J'aimerais vous faire plaisir en vous faisant découvrir notre carte et ma vision de la cuisine,
Celle des produits frais et de saison cuisinés au moment.*

*Pour cela je m'occuperai de votre menu pour l'ensemble des convives de votre table qui n'auront
plus qu'à se laisser porter »*

*Pour prolonger la découverte notre sommelière peut vous proposer un accord Mets et Vins,
22€ par personne avec 4 verres de vins,
Dégustation à l'aveugle. Le Voile sera levé à la fin de votre repas*

-Damien Cadei-