

Menu retour du marché

Menu servi uniquement à Midi

(sauf les weekend et jours fériés)

25 €

Mise en bouche

*

Entrée

*

Plat

*

Dessert du jour

par Ma-Cha Jay, notre chef pâtissier

(Possibilité de mixer les menus marin et végétarien suivant vos envies)

Menu du marin

32 €

Mise en bouche

*

Rencontre entre un Ecossais et les Hellènes

Saumon d'Écosse Label Rouge façon gravlax aromatisé au Raki et Tzatziki

ou

Cassiolette d'escargots aux Amandes

Cuits à table

*

Le Pigeonneau

Sa jardinière de légumes et crème de céleri aux poires

ou

Sandre Français

Sauce à l'oseille

*

Profiterole de Saint-Nectaire

Emulsion de Gaperon

*

Souvenir de grande anse d'Arlet

(Compotée de Banane flambée, chantilly au Rhum de la Martinique)

*

Dessert du moment par Ma-Cha Jay, notre chef pâtissier

(Possibilité de mixer les menus «marin» et «végétarien» suivant vos envies)

Végétarien

32 €

Mise en bouche

*

*Oeuf **Bio** Florentine*

Epinards et parmesan

*

Spaghettis de pâtes fraîches et aux multiples légumes et champignons du moment

*

Profiterole de Saint Nectaire

Emulsion de Papéron, tuile de Cantal

*

Souvenir de grande anse d'Arlet

(Compotée de Banane flambée, chantilly au Rhum de la Martinique)

*

Dessert du moment par Ma-Cha Jay, notre chef pâtissier

(Possibilité de mixer les menus «Mer» et «Terre» suivant vos envies)

Menu dégustation : Mer

46 €

Mises en bouche

*

Brouillade d'oursin

Cuite à table

ou

Saint-Jacques des côtes Française en coquille lutée

Shitaké et Noilly Prat

*

Le Bar dans son jus de crustacés

Petits légumes, moules coques et couteaux

*

Profiterole de Saint Nectaire

Emulsion de Gaperon

*

Souvenir de grande anse d'Arlet

(Compotée de Banane flambée, chantilly au Rhum de la Martinique)

*

Poef à la neige

Un classique "dézingué" par Ma-Cha

ou

Le Chocolat en déclinaison

Brownies à la pistache à (67%), Ganache montée à l'ail noir de Billom(76%), Sorbet à 50%

Sucre pétillant, chocolat chaud au thé et glaçon de chantilly à la vanille

(Possibilité de mixer les menus «Mer» et «Terre» suivant vos envies)

Menu dégustation : «Terre»

46 €

Mises en bouche

*

Marbré de Foie gras mi-cuit au Vieux Pineau des Charentes Maison Bossuet

Nougat de courges aux fruits secs

ou

L'Oeuf aux truffes d'Auvergne, cuit à table

Emincé de poireaux

*

Le Filet mignon de veau

Bagali de légumes du marché du jour

*

Profiterole de Saint Nectaire

Emulsion de Gaperon

*

Souvenir de grande anse d'Arlet

(Compotée de Banane flambée, chantilly au Rhum de la Martinique)

*

Le Chocolat

Brownies à la pistache à (67%), Ganache montée à l'ail noir de Billom(76%), Sorbet à 50%

Sucre pétillant, chocolat chaud au thé et glaçon de chantilly à la vanille

ou

L'Oeuf à la neige

Un classique "dézingué" par Ma-Cha

Menu surprise

58 €

Menu dégustation en 8 Services

*Laissez vous transporter
par l'inspiration
du moment de :*

*Didier, pour la cuisine
et*

Ma-Cha, notre chef pâtissier

Les Oeufs cuits par la technique du flambage

<i>L'Oeuf Florentine</i>	14 €
<i>Epinards et parmesan</i>	
<i>L'Oeuf aux truffes d'Auvergne, cuit à table</i>	18 €
<i>Emincé de poireaux</i>	
<i>Brouillade d'oursin</i>	18 €
<i>Cuite à table</i>	

Les Entrées

<i>Marbré de Foie gras mi-cuit au Vieux Pineau des Charentes Maison Bossuet</i>	18 €
<i>Nougat de courge aux fruits secs</i>	
<i>Cassolette d'escargots aux Amandes</i>	18 €
<i>Saint-Jacques des côtes Française en coquille lutée</i>	18 €
<i>Petit légumes, shitaké et Noilly Prat</i>	
<i>Rencontre entre un Ecossais et les Hellènes</i>	14 €
<i>Saumon d'Ecosse Label Rouge façon gravlax aromatisé au Raki et Tzatziki</i>	

Viandes

<i>Le Pigeonneau</i>	24 €
<i>Sa jardinière de légumes et crème de céleri aux poires</i>	
<i>Le Filet mignon de veau</i>	36 €
<i>Bagati de légumes du marché du jour</i>	

Poissons

<i>Le Bar dans son jus de crustacés</i>	36 €
<i>Petits légumes, moules coques et couteaux</i>	
<i>Sandre Français</i>	24 €
<i>Sauce à l'oseille</i>	

Végétarien

<i>Spaghettis de pâtes fraîches aux multiples légumes</i>	20 €
---	------

Les Fromages

Profiterole de Saint-Nectaire

10 €

Emulsion de Saperon

Les Desserts "Maison" par Ma-Cha Jay, notre chef pâtissier

Le Chocolat en déclinaison

*Brownies à la pistache à (67%), Ganache montée à l'ail noir de Billom(76%), Sorbet à 50%
Sucre pétillant, chocolat chaud au thé et glaçon de chantilly à la vanille*

11 €

L'oeuf à la neige

11 €

Un classique déstructuré par Ma-Cha

Meringue, Chantilly d'Anglaise, glace maison à l'amande grillée, Royale de caramel, sponge cake