

La Carte

Entrées

**Tagliatelles aux marrons et champignons,
julienne de viande des Grisons, crème de Comté**

18€



**Escalope de foie gras poêlée à l'armagnac, brioche perdue et
sa marmelade kiwi, thé vert**

21€



**Gravlax de cabillaud "Skrei" à la betterave et sa crème
montée au citron combava et curcuma**

20€



Plat Végétal

Déclinaison de légumes de saison en plusieurs textures

24€



Poissons

**Filet de lotte cuisson douce à la feuille de citronnier
crème de corail, déclinaison de panais rôtis et purée**

29€



**Filet de bar grillé, espuma de cèleri au lait de coco
vierge de légumes d'hiver**

29€



PRIX INDIQUÉS TTC

La Carte

Viandes

Filet de bœuf à la plancha, jus au madère
croustillant de pommes de terre à l'estragon et carottes
29€



Selle d'agneau rôtie servi en cocotte
jus brun à l'orientale et légumes confits
29€



Fromages

Déclinaison de fromages de la Crèmerie Martin
Marché Victor Hugo
11€



Desserts

Tartelette chocolat noir, cœur noisette
9,90€



Pavlova aux fruits exotiques, mousse et granité feve tonka
9,90€



Douceur spéculoos, gel agrumes et sorbet orange sanguine
9,90€



Café ou thé gourmand "Le Virgil"
11€



PRIX INDIQUÉS TTC

Menu du Chef

42€

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

Fraîcheur d'avocat et saumon mariné au gingembre
croustillant parmesan et gel citron



OU

Oeuf poché, poêlée d'asperges au jambon cru
émulsion à la mélisse



Pavé de cabillaud grillé à la plancha, beurre blanc
brunoise de navet et pommes en vinaigrette



OU

Tournedos de rumsteck et sa farce gourmande
pilaf de blé aux poivrons, jus brun



Douceur chocolat blanc, pomelos confit et roses des sables



OU

Tartelette vanille poire, gel bergamote et sorbet poire



PRIX INDIQUÉS TTC

Menu de fête éphémère

62€

Disponible midi et soir du 25 novembre au 22 décembre

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

Ballotine de foie gras infusé à l'huile de truffe,
Caviar de Sauternes et pain à la cannelle



Noix de Saint Jacques au cidre et noix
espuma de butternut fumé



Filet de canette basse température aux morilles
croustillant de châtaigne



Granité champagne et finger au pain d'épices



Sphère chocolat gingembre et son pralin au sésame



Supplément assiette de fromage Crèmerie Martin

8€

L'accord mets et vins trois verres 10cl

19€



PRIX INDIQUÉS TTC

Notre Dégustation

62€

Ce menu est servi tous les soirs et le samedi midi

Dites nous vos goûts, allergies ou intolérances,
le chef s'occupe du reste!!

Il vous prépare, avec son équipe, votre menu à l'aveugle.

Supplément fromage Crèmerie Martin

8€

L'accord mets et vins trois verres 10cl

19€

Menu Enfant 10€

Offert pour les enfants de moins de 7ans*

Poulet pané maison, steak haché ou poisson selon arrivage

Accompagnement:

Pâtes, riz, frites, légumes

Dessert:

Coupe de glace aux choix

*Pour les enfants accompagnés par adulte payant (hors menu du marché)



PRIX INDIQUÉS TTC