

# La Carte

## Entrées

**Carpaccio de tentacules d'encornet aux agrumes  
bouillon de légumes à l'huile de sésame et gel citron**

**18€**



**Foie gras poêlé sur sa raviole de champignons et crème de  
champignons**

**18€**



**Croustillant de crabe et coquillages, kiwi jaune en gelée  
et mousse à la fève tonka**

**18€**



## Plat Végétal

**Déclinaison de légumes de saison en plusieurs textures**

**24€**



## Poissons

**Noix de Saint Jacques grillées, condiment automnale  
Cromesqui de risotto au parmesan et jus cidré**

**29€**



**Filet de lotte aux citron noir cuisson basse température,  
beurre blanc et duo de betterave blanche et jaune**

**28€**



# La Carte

## Viandes

Filet de bœuf et son escalope de foie gras, jus à l'huile de truffe  
Siphon de pomme de terre à la muscade

32€



Magret de canard du sud ouest infusé au thym  
pommes grenailles rôties et petits légumes

30€



## Fromages

Déclinaison de fromages de la Crèmerie Martin  
Marché Victor Hugo

11€



## Desserts

Mille-feuille sablé, mousse noix de coco kiwi et son sorbet

9,90€



Parfait chocolat, crumble cacao et sa crème glacé caramel

9,90€



Baba au rhum et verveine, mousse marron  
et poire rôtie

9,90€



Café ou thé gourmand "Le Virgil"

11€

# Menu du Chef

45€

Assortiment de mise en bouche  
-----

Pré-entrée  
-----

Cromesquis de volaille aux champignons  
Et sa crème  
ou



Roulés de saumon gravlax fumé,  
Guacamole et déclinaison de betteraves  
-----



Pavé de cabillaud à la plancha, crème de butternut  
Panais rôti et sauce vierge automnale  
ou



Veau basse température, jus aux morilles  
Darphin de pommes de terre et carotte glacée  
-----



Crème brûlée butternut,  
crumble et mousse pain d'épices  
ou



Croustillant cacao et sa mousse marron



---

# 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)