

La Carte

Entrées

Fricassée de bœuf au balsamique, amandes caramélisées
crème de petit pois et voile de pâte à l'encre de seiche
19€



Lamelles de carottes et courgettes en vinaigrette gingembre
crème montée wasabi et espuma de fromage frais
17€



Ceviche de merlu de ligne, vinaigrette à l'ananas flambé
au rhum et sa gelée d'ananas acidulée
19€



Plat Végétal

Déclinaison de légumes de saison en plusieurs textures
23€



Poissons

Filet de Saint Pierre à la plancha, espuma de fenouil au
safran bio du Gers et asperges poêlées
29€



Noix de Saint Jacques, condiment avocat pamplemousse
et son crémeux de navet à l'origan
30€



PRIX INDiqués TTC

La Carte

Viandes

Filet de bœuf légèrement fumé, jus de viande à la sarriette
pommes grenailles confites

30€



L'épaule d'agneau confite servie en cocote au romarin et
épices douces

30€



Fromages

Déclinaison de fromage de la Crèmerie Martin
Marché Victor Hugo

11€



Desserts

Cigares croquants crémeux noisette et mousse tonka

9,90€



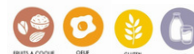
Poire Williams rôtie au miel, condiment poire-agrumes
sablé au poivre de Sichuan

9,90€



Fraises marinées à la verveine, génoise pistache
crème glacée verveine

9,90€



Café ou thé gourmand "Le Virgil"

11€



PRIX INDIQUÉS TTC

Menu du Chef

42€

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

Oeuf parfait tombée d'épinards et betterave rôtie
émulsion à l'ail confit

OU

Gnocchis poêlés aux asperges et son espuma de
Parmigiano Reggiano

Filet de daurade royale, confit de carotte au miel et citron
Beurre blanc sauge gingembre

OU

Tranche de veau laquée au soja et sésame et son écrasé
de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne

Biscuit moelleux chocolat et son guacamole au kiwi
glace yaourt bulgare

OU

Douceur caramel-passion, streusel au noix et sorbet mangue



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