

La Carte

Entrées

Crevettes marinées au citron et snackées
espuma de courgettes jaunes et chorizo grillé
19€



Tartare de thon rouge à la méditerranéenne
en cannelloni de radis Daïkon
basilic, parmesan, roquette, olives
19€



Ballotine de foie gras au piment d'Espelette
tartare de fraise et son voile fruits rouges
19€



Plat Végétal

Déclinaison de légumes de saison en plusieurs textures
24€



Poissons

Tataki d'espadon mariné au soja et pané au sésame
rapé de légumes et son condiment asiatique
28€



Filet de merlu de ligne, cannelloni de légumes d'été en
croûte d'herbes
28€



La Carte

Viandes

Filet de bœuf et son escalope de foie gras, jus à l'huile de truffe
Siphon de pomme de terre infusée à la sauge
32€



Magret de canard du sud ouest infusé au thym
pommes de terre darphin à l'échalote et petits légumes
30€



Fromages

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



Desserts

Macaron praliné et vanille, gel fruit de la passion
9,90€



Nage de pastèque et pêche, noisettes caramélisées
et voile de gelée melon, thé vert à la mélisse
9,90€



Prunes rôties, mousse pistache à la menthe fraîche
crumble et granité mentholé
9,90€



Café ou thé gourmand "Le Virgil"
11€

Menu du Chef

42€

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

Effiloché de canard confit aux herbes
et sa foccacia au citron confit et romarin



OU

Œuf fermier mollet frit, poêlée de champignons en
persillade, espuma de noir de Bigorre et huile de truffe



Pavé de saumon grillé à la plancha, compotée de légumes
pickles de moutarde et son coulis coco herbes citron



OU

Onglet de boeuf basse température, beurre maître d'hôtel
aux noisettes, quartier de potimarron rôti et échalote
confite



Finger pomme caramel beurre salé, mousse tonka
et crème glacée yaourt bulgare



OU

Tacos cacao, mousse café cardamome et son gel acidulé



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)