

La Carte

Entrées

Saumon gravlax légèrement fumé, mousse raifort gingembre
et darphin de butternut aux herbes du jardin

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

Macaron mousse noix de coco kiwi

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

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



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)