

La Carte

Entrées

**Ballotine de foie gras de la Maison Papaix,
à l'huile de truffe et au thym, compotée de melon**
20€



**Tartare de daurade royale au basilic et fraises
condiment sésame wasabi**
18€



**Mille-feuille de légumes et fruits d'été, vinaigrette au miel
et son caramel aux fruits de la passion**
17€



Plat Végétal

Déclinaison de légumes de saison en plusieurs textures
23€



Poissons

**Pavé d'espadon mariné au gingembre et herbes du jardin
semoule aux olives et tomates séchées**
28€



**Filet de turbot grillé, tatin de fruits et légumes d'été
émulsion pamplemousse shiso vert**
28€



PRIX INDIQUÉS TTC

La Carte

Viandes

**Filet de bœuf Français en crôte de noisette
croustillant de pomme de terre et légumes**
28€



**Carré d'agneau basse température rôti à l'ail
crémeux de pois vert et citron confit**
28€



Fromages

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



Desserts

**Nage de fruits rouges au thé à la menthe
et sa meringue croquante**
9,90€



**Tartelette chocolat café, rhubarbe au sirop grillée
et son sorbet**
9,90€



**Pastèque caramélisée et melon confit
mousse fromage blanc vanillé**
9,90€



Café ou thé gourmand "Le Virgil"
11€



PRIX INDIQUÉS TTC

Menu du Chef

42€

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

Tagliatelle maison en salade façon provençale
olives, aubergine, poivron et tomate grillées



OU

Fricassée d'encornets basse température aux légumes
et son condiment au citron vert



Filet de merlu grillé, sauce vierge au chorizo ibérique
risotto de quinoa aux légumes



OU

Pavé d'onglet de bœuf grillé, échalotte entière fumée et
confite, râpé de pomme de terre et carotte



Abricot rôtis au thym, crémeux citron vert noix de coco



OU

Coussin chocolat blanc nectarine et son sorbet



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