

LA CUISINE DU MARCHE

1Entrée + 1Plat OU 1Plat + 1Dessert : 30€ TTC par personne/ Hors boissons

1Entrée + 1Plat + 1Dessert : 37€ TTC par personne/ Hors boissons

1 Plat 23€ TTC

Menu Enfant : 1Plat + 1Dessert + 1Boisson : 14€ TTC

(Bavette, Poulet ou Filet de poissons blanc et Moelleux ou Glaces)

Boissons : Coca-Cola, jus de pomme ou orange, ½ Vittel, ½ San Pellegrino

LES ENTREES

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin justes saisies, coulis de potimarron, éclats de châtaignes et crème fouettée (+3€)

Scallop of Port en Bessin just seizures, coulis of pumpkin, brightness of sweet chestnuts and whipped cream (+3€)

Millefeuille tiède aux aubergines grillées façon Riviera

Eggplant millefeuille with ricotta cheese and tomato

Chiffonnade de jambon San Daniele, marmelade d'oignons rouges

Plate of San Daniele ham with red onion marmalade

Salade de poulpe mariné aux aromates et pommes rattes tièdes

Salad of octopus marinated in the spices and warm potatoes

Galette de butternut, poêlée de pleurotes en persillade

Pancakes of butternut, fried mushrooms in parsley

Terrine de biche aux châtaignes et Marc de Provence

Deer terrine with chestnuts and alcohol from Provence

Soupe de poissons de roche, croûtons, rouille et emmental râpé

Fish soup, croutons, rust and cheese

LES PLATS

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, sauce au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri (+6€)

Sea scallop snacked, passion fruit sauce, mached and chips of celery (+6€)

Bouillabaisse de colin, lieu et rascasse, croûtons et aioli

Bouillabaisse of hake, scorpion fish and codfish, aioli and crust

Filet de daurade royale rôti, fenouil confit à l'orange sauce au martini

Roasted net of gilthead sea bream, fennel candied in the orange wipes in the martini

Fricassée de poulet du sud-ouest au vin des côtes de Gascogne, risotto crémeux

Chicken fricassée of southwest with wine from Gascogne, creamy risotto

Bavette d'ailoyau Angus poêlée, pomme écrasée à l'huile d'olive, jus au romarin

Angus beef steak, mashed potatoes with olive oil and rosemary sauce

Carré d'agneau rôti, sauce vin rouge et endives caramélisées

Roasted rack of lamb, red wine sauce, caramelized chicory

Risotto au potiron, petits légumes croquants, parmesan et chorizo

Risotto with pumpkin and parmesan cheese, crunchy vegetables and chorizo

LES DESSERTS

Crottin de Chavignol mariné aux aromates, salade roquette

Crottin de Chavignol (Goat cheese) marinated and salad

Saint Nectaire fermier, chutney de griottes

Saint Nectaire French cheese, chutney of cherry

Millefeuille façon Bastide Odéon « fait minute » à la vanille Bourbon

« Napoléon » Millefeuille and puff vanilla pastry cream

Café gourmand (financier, panna cotta, marmelade pomme-poire chantilly)

Gourmet coffee (almond cake, panna cotta and apple-pear marmalade whipped cream)

Moelleux au chocolat « Valrhona », glace noisette du Piémont*

*Hot bitter chocolate cake, hazel nut ice cream**

Ananas rôti au poivre de Sichuan, tuile dentelle et sorbet mojito*

*Roasted pineapple with pepper, crispy biscuit, mojito sorbet**

Crème brûlée en coques de clémentines, marmelade au romarin et sorbet mandarine*

*Crème brulee in hulls of clementines, marmalade in the rosemary and the sherbet mandarin orange**

APERITIF 12cl	
KIR AU VIN BLANC 6€	
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
KIR ROYAL 12€	
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	
APERITIF MAISON Spritz Médicis 7.80€	
(Crémant et Apérol)	
AMERICANO 11€	
COUPE HENRI ABELE 12cl 10€	
APERITIF 4cl	
MARTINI (Rouge, Blanc, Rosso) 6€	
PORTO ROUGE RUBY 6€	
PASTIS HENRI BARDOUIN 8€	
WHISKY BLENDED 9€	
WHISKY SINGLE MALT et BOURBON 14€	
PRESSION STELLA ARTOIS 25CL 6€	
BIERE ARTISANALE BLONDE OU BRUNE 33cl 6.50€	
VERRE DE MUSCAT 12CL 6.00€	
VINS BLANCS	
Esprit de Joy, Côtes de Gascogne 2016	
Verre 12cl : 3.50€ / 50cl : 12€	
Sancerre, Domaine Saint Pierre 2016	
Verre 12cl : 8€ / 50 cl : 30€	
Côtes de Thongue Deshenrys 2016	
Verre 12cl : 6.50€ / 50cl : 24€	
Bordeaux Cadillac (Moelleux) 2016	
Verre 12cl : 5.50€	
VINS ROUGES	
Bordeaux, château bordes Quancard 2014	
Verre 12cl : 3.50€ / 50cl : 12€	
Brouilly, Domaine Crêt des Garanches 2016	
Verre 12cl : 6€ / 50cl : 22€	
IGP Collines de la Moure 2016 bio	
Verre 12cl : 6.50€ / 50cl : 25€	
Pic Saint loup, Château de Lascaux 2016	
Verre 12cl : 9.80€ / 50cl : 37€	
VIN ROSE	
Pereicedes, Fil d'Ariane (BIO) 2016	
Verre 12cl : 6.00€ / 50cl : 20€	
SOFT	
VITTEL/ SAN PELLEGRINO/ PERRIER 5.50€	
CHATELDON / VALS 6.50€	
50CL VITTEL / 50CL SAN PELLEGRINO 4€	
JUS DE FRUITS Bio Zenat 20CL 5.90€	
(Mangue, Poire, Jus de légumes)	
COCA-COLA 33CL 6€	
DECAFEINE/ CAFE 3€	
THE/ INFUSION 5.50€	

« Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts »

*Les glaces nous sont fournies par la Maison Pédone glacier

Les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MENU PARLEMENTAIRE

1Entrée+1Plat ou 1Plat+1Dessert : 19€90 TTC par personne/ Hors boissons
1Entrée + 1Plat + 1Dessert : 26€50 TTC par personne/ Hors boissons

LES ENTREES

Velouté de légumes, émietté de haddock

Rillettes de maquereaux et crevettes bouquets, salade roquette

Roulade de pintade farcie aux blettes, vinaigrette d'échalote à l'estragon

LES PLATS

Pavé de truite, vierge à la sauge et carottes fondantes

Bas carré braisé, sauce au miel de forêt, purée de panais

Risotto au potiron, légumes croquants et parmesan et chorizo

LES DESSERTS

Tulipe crème pistache et poire pochée

Nage d'orange et sorbet orange sanguine*

Crème caramel, coulis de fruits rouges

« Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts »

*Les glaces nous sont fournies par la Maison Pédone glacier

Les allergènes présents dans ce menu sont disponibles à l'accueil du restaurant

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération