

LA CARTE D'HERCULE

ENTREES

- Foie gras poêlé et salade de haricots verts, vinaigrette de ciboulette et jus de canard aux herbes de Provence 19€
- Rouleau de tourteau, crevettes roses, bulots et corail d'oursin, courgettes marinées, œufs de hareng fumé et eau de tomates 21 €
- Terrine de foie gras mi-cuit et chutney d'abricots au monbazillac et à la cardamome 18 €
- Filets de sardines marinées à l'huile d'olive, niçoise de légumes, confit de tomates et crumble parmesan 14 €
- Persillé de cuisses de cailles au Pécharmant, pickles d'oignons rouges, vinaigrette jaune d'œuf à l'estragon 14 €

POISSONS

- Filet de rouget poêlé, tian de légumes au romarin, sauce façon bouillabaisse et tapenade d'olives noires 23 €
- Comme un pot-au-feu, langoustines, turbot, palourdes en persillade, légumes glacés et bisque de crustacés 25 €
- Pavé de merlu de ligne, comme un risotto de céleri au jus de moules, émulsion livèche 18 €

VIANDES

- Suprême de pigeon laqué au miel de châtaignier, cromesquis de cuisses confites, fricassée de girolles 23 €
- Râble de lapin et carottes glacées au beurre de cumin, poudre d'orange et écume au curry 18 €
- Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, pommes grenailles à la graisse de canard 25 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pommes de terre et jus de veau réduit 29 €

Magret de canard poêlé aux pommes caramélisées, légumes du moment et sauce au cidre 19 €

FROMAGES

Assiette de trois fromages et salade verte 9 €

Chèvre frais sur un fin sablé noisette, copeaux de chèvre sec Charolais, billes de poires pochées au vin rouge et espuma de lait de chèvre 7 €

DESSERTS

Tartelette de marmelade de framboises et ganache au chocolat noir, sorbet framboises 9 €

Bâtonnets de rhubarbe pochée, chantilly verveine, guimauve glacée à l'hibiscus et sablé croquant 9 €

Palet de mousse d'amande et de fraises, tartare de fraises, meringue et nuage de fraises 8 €

Pêches pochées au cassis, mousse noix de coco, sablé aux amandes et coulis de cassis 7 €

Madeline au citron, marmelade de citron et crème mascarpone praliné, tuile caramel 7 €

*Certains produits dans nos recettes peuvent être allergisants (céréales contenant du gluten, fruits à coques, arachides, graines de sésame, crustacés, poissons, mollusques, céleri, œufs, lait, soja, moutarde).
N'hésitez pas à nous demander la composition de nos plats.*

MENU RETOUR DU MARCHÉ

plat et dessert 17 euros
entrée et plat 19 euros
entrée plat et dessert à 21 euros

Entrée du jour

* * * * *

Plat du jour

ou

Tartare de bœuf, pommes frite et salade verte

* * * * *

Dessert du jour

* * * * *

*Menu servi uniquement au déjeuner
du lundi au samedi, hors jours fériés*

FORMULE D'HERCULE

Plat et dessert 24 euros

Entrée et plat 26 euros

Entrée, plat et dessert 28 euros

Filets de sardines marinées à l'huile d'olive, niçoise de légumes,
confit de tomates et crumble parmesan

ou

Persillé de cuisses de cailles au Pêcharmant, pickles d'oignons rouges
vinaigrette jaune d'œuf à l'estragon

* * * *

Pavé de merlu de ligne, comme un risotto de céleri au jus de moules,
émulsion livèche

ou

Râble de lapin et carottes glacées au beurre de cumin,
poudre d'orange et écume au curry

* * * *

Pêches pochées au cassis, mousse noix de coco
sablé aux amandes et coulis de cassis

ou

Madeline au citron, marmelade de citron et crème mascarpone praliné,
tuile caramel

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec l'assiette de fromages ou le chèvre frais
avec un supplément de 5 euros*

MENU DU TERROIR

à 30 euros

Terrine de foie gras mi-cuit et chutney d'abricots au Monbazillac
et à la cardamome

* * * *

Magret de canard poêlé aux pommes caramélisées, légumes du moment
et sauce au cidre

* * * *

Palet de mousse d'amande et de fraises, tartare de fraises,
meringue et nuage de fraises

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec l'assiette de fromages ou le chèvre frais
avec un supplément de 5 euros*

MENU GOURMAND

à 40 euros

Rouleau de tourteau, crevettes roses, bulots et corail d'oursin,
courgettes marinées, œuf de hareng fumé et eau de tomates

ou

Foie gras poêlé et salade de haricots verts, vinaigrette de ciboulette
et jus de canard aux herbes de Provence

* * * * *

Filet de rouget poêlé, tian de légumes au romarin,
sauce façon bouillabaisse et tapenade d'olives noires

ou

Suprême de pigeon laqué au miel de châtaignier, cromesquis de cuisses confites,
fricassée de girolles

* * * * *

Tartelette de marmelade de framboises et ganache au chocolat noir,
sorbet framboises

ou

Bâtonnets de rhubarbe pochée, chantilly verveine, guimauve glacée à l'hibiscus
et sablé croquant

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec l'assiette de fromages ou le chèvre frais
avec un supplément de 5 euros*