

# LA CARTE D'HERCULE

## ENTREES

Fricassée d'escargots au vin rouge, émincé d'anguille fumée, velouté de cresson légèrement aillé et émulsion parmesan 18€

Noix de Saint-Jacques au beurre de noisettes et d'oursin, crème de chou-fleur caramélisée au jus de langoustines 21€

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de betterave au vinaigre balsamique blanc et aux épices, gingembre confit 18 €

Crevettes roses marinées au sésame, bouillon parfumé au galanga, curry vert, lait de coco, citronnelle et coriandre 14 €

Asperges blanches, cappuccino d'asperges au lard fumé, poudre de viande des grisons 14 €

## POISSONS

Poisson sauvage du jour aux graines de fenouil, marinière de coques et émulsion de poissons de roche 24 €

Comme un pot-au-feu, filet de turbot, noix de Saint-Jacques, palourdes farcies, légumes glacés et bisque de crustacés 26 €

Pavé de merlu de ligne, coulis de persil, purée d'ail doux, mousseline d'artichauts 19 €

## VIANDES

Canon d'agneau poêlé, salsifis glacés, châtaignes croquantes, jus d'agneau corsé et émulsion châtaignes 23 €

Paleron de veau au beurre de noix, mousseux de panais et réduction vin jaune, chips de panais 19 €

Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, pommes de terre à la graisse de canard 25 €

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

Magret de canard poêlé au miel de châtaignier, pommes caramélisées et  
sauce au cidre 19 €

## FROMAGES

Assiette de trois fromages et salade verte 9 €

Crème d'Ossau-Iraty, griottines de Fougeroles et crumble noisettes 7 €

## DESSERTS

Boule au chocolat, pralines concassées, glace yaourt, espuma praliné et  
sauce caramel au beurre salé 10 €

Palet de mousse d'amande, tartare de fruits exotiques, tuile mangue et  
sorbet mangue coriandre 10 €

Poire pochée au cassis, mousse amaretto, pépites de granola miel amandes  
et crème glacée au lait d'amande 9 €

Ananas caramélisé et flambé au rhum, disque de meringue craquante,  
crème mascarpone vanille 8 €

Fine tartelette de compotée de griottes, crème pistache et opaline au  
caramel 8 €

*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 MARCHE

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 frites et salade verte

\* \* \* \* \*

Dessert du jour

\* \* \* \* \*

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

## FORMULE D'HERCULE

*Plat et dessert 25 euros*

*Entrée et plat 27 euros*

*Entrée, plat et dessert 29 euros*

Crevettes roses marinées au sésame, bouillon parfumé au galanga, curry vert,  
lait de coco, citronnelle et coriandre

ou

Asperges blanches, cappuccino d'asperges au lard fumé,  
poudre de viande des grisons

\* \* \* \*

Pavé de merlu de ligne, coulis de persil, purée d'ail doux,  
mousseline d'artichauts

ou

Paleron de veau au beurre de noix, mousseux de panais et réduction vin jaune,  
chips de panais

\* \* \* \*

Ananas caramélisé et flambé au rhum, disque de meringue craquante,  
crème mascarpone vanille

ou

Fine tartelette de compotée de griottes, crème de pistache  
opaline au caramel

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage  
avec un supplément de 6 euros*

## MENU DU TERROIR

à 31 euros

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de betterave au vinaigre balsamique blanc  
et aux épices, gingembre confit

\* \* \* \*

Magret de canard poêlé au miel de châtaignier, pommes caramélisées et  
sauce au cidre

\* \* \* \*

Poire pochée au cassis, mousse amaretto, pépites de granola miel amandes  
et crème glacée au lait d'amande

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage  
avec un supplément de 6 euros*

# MENU GOURMAND

à 41 euros

Fricassée d'escargots au vin rouge, émincé d'anguille fumée, velouté de cresson  
légèrement aillé et émulsion parmesan

ou

Noix de Saint-Jacques au beurre de noisettes et d'oursin, crème de chou-fleur  
caramélisée au jus de langoustines

\* \* \* \* \*

Canon d'agneau poêlé, salsifis glacés, châtaignes croquantes et  
jus d'agneau corsé, émulsion châtaignes

ou

Poisson sauvage du jour aux graines de fenouil, marinère de coques et  
émulsion de poissons de roche

\* \* \* \* \*

Boule au chocolat, pralines concassées, glace yaourt,  
espuma praliné et sauce caramel au beurre salé

ou

Palet de mousse d'amande, tartare de fruits exotiques, tuile mangue et  
sorbet mangue coriandre

\* \* \* \* \*

*Ce menu vous est proposé avec le fromage  
avec un supplément de 6 euros*