

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 €
- Mousseline d'artichauts, crémeux de cèpes et chips de jambon cru, toasts à l'encre de seiche 14 €
- Huîtres pochées sur un palet de pommes de terre, velouté parmentier et crème glacée iodée 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 cabillaud rôti au beurre d'agrumes, purée de céleri aux noisettes, écume citronnelle 19 €

VIANDES

- Canon d'agneau poêlé, salsifis glacés, châtaignes croquantes et jus d'agneau corsé, chips de salsifis 23 €
- Joue de bœuf braisée, consommé de sarrasin grillé, compotée d'échalotes et pommes gaufrettes 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 €

Sainte Maure de Touraine, gelée de poire aux épices, amandes torréfiées et
poudre d'estragon 7 €

DESSERTS

Boule au chocolat, feuillantine praliné, croquant aux noisettes, 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

Crèmeux de chocolat au rhum, brownies aux noix de pécan nappés de chocolat
gianduja, tuile au gruë de cacao 8 €

Comme un Mont-Blanc, meringue craquante et confit d'oranges, crème
de marron, zestes d'oranges confites 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

Mousseline d'artichauts, crémeux de cèpes et chips de jambon cru,
toasts à l'encre de seiche

ou

Huîtres pochées sur un palet de pommes de terre, velouté parmentier
et crème glacée iodée

* * * *

Pavé de cabillaud rôti au beurre d'agrumes, purée de céleri aux noisettes,
écume citronnelle

ou

Joue de bœuf braisée, consommé de sarrasin grillé, compotée d'échalotes
et pommes gaufrettes

* * * *

Crémeux de chocolat au rhum, brownies aux noix de pécan nappés
de chocolat gianduja, tuile au gruë de cacao

ou

Comme un Mont-Blanc, meringue craquante et confit d'oranges, crème
de marron, zestes d'oranges confites

* * * * *

*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, chips de salsifis

ou

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

* * * * *

Boule au chocolat, feuillantine praliné, croquant aux noisettes, 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*