

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 €
- Œuf poché et poêlée de champignons, mousseux de cacahuètes et cacahuètes torréfiées 14 €
- Truite cuite à basse température, vinaigrette de céleri à l'huile de noix, pâte de citron et œufs de truite 14 €

POISSONS

- Poisson sauvage du jour, artichauts en deux cuissons, poireaux grillés et marmelade d'orange, coulis de mélisse 24 €
- Comme un pot-au-feu, filet de turbot, noix de Saint-Jacques, palourdes farcies, légumes glacés et bisque de coquillages 26 €
- Pavé de cabillaud à l'huile de persil, confiture d'olives noires et d'anchois, mousseux de Paimpol et crumble d'ail 19 €

VIANDES

- Suprême de caille en cuisson lente, cromesquis de cuisses confites, salsifis glacés au jus et chips de salsifis 23 €
- Paleron de veau braisé, carottes fondantes, mousseline de carottes au cumin, jus de veau réduit 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, mousseline de panais et croquant de châtaignes 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 sablé noisettes 7 €

DESSERTS

Tarte au praliné croustillant, ganache au chocolat noir, tuile au gruë de cacao et crème glacée au lait d'amande 10 €

Boule de mousse de fruits exotiques, tartare de mangues, sablé et meringue coco, sorbet mangue et coriandre 10 €

Pommes confites au cassis sur un fin sablé à la cannelle, crème mascarpone au spéculoos, coulis de cassis 9 €

Confit de coing et crumble aux noix de pécan, sorbet coing et mousse parfumée au sirop d'érable 8 €

Poire pochée au miel, panna cotta à la badiane, sirop d'épices, glace yaourt et tuile pain d'épices 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 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 25 euros

Entrée et plat 27 euros

Entrée, plat et dessert 29 euros

Œuf poché et poêlée de champignons, mousseux de cacahuètes et
cacahuètes torréfiées

ou

Truite cuite à basse température, vinaigrette de céleri à l'huile de noix,
pâte de citron et œufs de truite

* * * *

Pavé de cabillaud à l'huile de persil, confiture d'olives noires et d'anchois,
mousseux de Paimpol et crumble d'ail

ou

Paleron de veau braisé, carottes fondantes, mousseline de carottes au cumin,
jus de veau réduit

* * * *

Confit de coing et crumble aux noix de pécan, sorbet coing et mousse
parfumée au sirop d'érable

ou

Poire pochée au miel, panna cotta à la badiane, sirop d'épices,
glace yaourt et tuile pain d'épices

* * * * *

*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 citron et aux épices,
gingembre confit

* * * *

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

* * * *

Pommes confites au cassis sur un fin sablé à la cannelle, crème mascarpone
au spéculoos, coulis de cassis

* * * * *

*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

* * * * *

Poisson sauvage du jour, artichauts en deux cuissons, poireaux grillés
et marmelade d'orange, coulis de mélisse

ou

Suprême de caille en cuisson lente, cromesquis de cuisses confites, salsifis glacés
au jus et chips de salsifis

* * * * *

Tarte au praliné croustillant, ganache au chocolat noir, tuile au gruë de cacao
et crème glacée au lait d'amande

ou

Boule de mousse de fruits exotiques, tartare de mangues, sablé
et meringue coco, sorbet mangue et coriandre

* * * * *

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