



Menu/ Carte

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 29,90€

Entrée - Plat - Dessert 34,90€

Entrée 10,90€

Plat 25,00€

Dessert 9,90€

Formule EXPRESS

Le midi 21€

Plat du marché + Café très Gourmands

Sauf les jours fériés

Entrées

Salade César de la mer, moules et encornets safranés

Filet de rouget Barbet basse température, sablé provençal, douce ratatouille + 3 €

Eclair aux sardines marinées, salade croquante aux algues wakamées

Gaspacho Andalou, burrata crémeuse, fine tapenade, petits croutons dorés

Oeuf parfait, à la méridionale, crispy de jambon vendéen

Entrée végétarienne

Entrée du marché

Plats

Spirale de magret de canard fumé au bois de hêtre, gastrique aux fruits rouges, poêlée de petits légumes

Blanc d'encornet snaké, pommes grenailles de l'Ile de Ré persillées, crème au chorizo

Filet de bar à la plancha, panisse dorée, crème safranée + 4€

Effiloché de cochon gingembre curry, risotto coco

Croustillant de volaille à la mozzarella fumée, écrasé de pommes de terre, jus court au thym

Assortiment de légumes de saison cuisinés "végétariens"

Plat du marché

Desserts

Rencontre entre le chocolat au piment d'Espelette et le roquefort (FROMAGE / DESSERT)

Nage de fruits rouges à la menthe, glace au yaourt, éclats de meringue

Pavlova mousse coco, aux fruits des îles

Sablé Breton crème citron yuzu, nougatine cacahuètes

Cigare pinna colada et son granité au rhum

Champagne gourmand OU digestif gourmand +8€

Café OU thé des gourmands

Dessert du marché

"Recettes faites maison élaborées à partir de produits frais"

Merci de nous signaler vos allergies ou vos intolérances avant de commander

