

RETOUR DU MARCHÉ

3 PLATS à 35 €UROS

*Entrée, Plat, Dessert au choix sur la carte
(Fromages + 5,00 €)
ou Balade Légumières pour Végétarien*

MENUS DECOUVERTES **UMAMI**

6 PLATS à 54 €UROS

2 Entrées, 2Plats, 2 Desserts

Nos Viandes sont Origine France ou UE
Nos Poissons sont Issues de la Pêche Durable et Raisonnée
Nos Plats sont élaborés sur place à base de produits bruts

- *Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque*
- *Pour la Tranquillité de chacun, Merci de garder vos portables en mode silencieux*

RETOUR DU MARCHÉ

POUR COMMENCER 11,00 €

Les Légumes

Céviche de Légumes au Citron Vert / Fleurs du Printemps / Herbe Folle / Huile d'Olive

Langoustine Bretonne

Langoustine Mariné Sucre & Sel de Guérande / Consommé Claire / Huitre Végétale

Asperge Blanche

Jeu d'Asperges Blanches / Pamplemousse Comme un Aioli / Fleuré de Noix de Coco Grillées

Foie Gras Maison

Foie Gras Cuit en Ballotine / Artichaut Bouquet / Poivre Sauvage / Pain de Campagne au Levain

Potage / Velouté / Soupe

Vichyssoise d'Asperge Verte en Fin Velouté / Condiment Asperges / Graines d'Anis

■ *Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque*

■ *Pour la Tranquillité de chacun, Merci de garder vos portables en mode silencieux*

LES PLAISIRS SALES 26,00 €

Pour les assaisonnement et les cuissons de nos poissons nous utilisons une Huile d'Olive issue de l'Agriculture Biologique

Coté Terre

Ris de Veau

Ris de Veau Braisé / Jus Thom Kha Kai / Duxelles de Champignon / Zeste Citron Vert

Filet de Boeuf

Tournedos Rôti et Fumé au Tabac / Pomme de Terre / Echalote Rôtie / et Jus Serré au Vin Rouge

Coté Mer

Merlan

Merlan en Filet / Pesto Pistache / Verdures / Anchois de Collioure / Têline

Bar

Bar en Filet Cuit sur la Peau / Fin Mange Tout / Marinière Instantanée / Infusion Herbe du Curé

■ *Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque*

■ *Pour la Tranquillité de chacun, Merci de garder vos portables en mode silencieux*

LES GOURMANDISES SUCRES 10,00 €

Nos Pâtisseries sont élaborées à base de Farines et d'Oeufs issus de l'Agriculture Biologique
Nous avons fait le choix du Chocolat Grand Crus de plantation M.Cluzel, du Commerce Durable et Equitable

Assiette de 3 Fromages

Sélection de Fromage d'Ici ou d'Ailleurs

Verre de Vin dans la Sélection

Un Dessert à 4 Mains

Fraises du Pays / Crème Légère / Sablé Breton Vanille / Sorbet Get 27

Riz au Lait

Riz au Lait & Mousse de Riz / Fruit de la Passion / Confiture de Lait / Croustille

Promu Général

Eau de Vie des Charentes / Sorbet Au Citron Jaune de Sicile / et Soda Pétillant

Café Gourmands & Gourmandes

ou Thé + Petites Douceurs

Glaces et Sorbets

Vanille, Café, Citron sont Issus de l'Agriculture Biologique

■ *Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque*

■ *Pour la Tranquillité de chacun, Merci de garder vos portables en mode silencieux*

INSPIRATION DU MARCHE

AU DEJEUNER

(Uniquement le Midi du Mardi au Vendredi)

(Sauf Jour Férié)

Plat du Jour + Dessert du Jour 23 €uros

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du jour 26 €uros

(Desserts de la Carte 3€ supplt)

P'TIT GASTRONOME (moins de 12 ans)

Pour vos Enfants Servi le Midi Uniquement

1 Jus d'Orange + 1 Plat Enfant + Glace (2 Boules)

15,00 €uros

■ *Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque*

■ *Pour la Tranquillité de chacun, Merci de garder vos portables en mode silencieux*