

# Menu Découverte

*3 plats 42.00 €: Entrée, plat, dessert*  
*4 plats 52.00 €: Entrée, plat, fromage, dessert*

*Accord mets et vins 3 verres ( 12 cl ) 24€*

## **TOURTEAU DE NOS CÔTES**

*En cannelloni, cornichons frais et estragon*  
*Crème glacée coraillée*

OU

## **FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON SOULARD**

*En chaud et froid, artichauts*  
*Cassis en tartelette*

\*\*\*\*\*

## **MERLAN DE LIGNE**

*Nacré, variation de courgettes et salicornes,*  
*Pin et huile de moule*

OU

## **FILET DE VEAU FRANCAIS**

*Rôti, sucrine maraichère, olives taggiasches et sauge*  
*Jus corsé à l'anchois*

\*\*\*\*\*

## **LA TOMME DES PYRÉNÉES**

*Ganache crémeuse, voile de fraise et camomille, crumble salé*

OU

## **CHARIOT DE FROMAGES**

*Affinés par la Maison « Beneteau »*

\*\*\*\*\*

## **AUBERGINE**

*Crémeux, chocolat blond, toast de pain*  
*Crème glacée au sésame torréfié*

OU

## **ABRICOT**

*Au naturel, panna cotta de dragées, eau d'abricot*  
*Sorbet tagète*

*Si vous souffrez d'allergies, faite en part à notre maître d'Hôtel, un tableau d'allergènes est à votre disposition*

*Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»*

*Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Prix net service compris et boisson non comprise*



# Carte de Saison

## Nos Entrées

<b>TOMATE ANANAS</b> <i>Ecrin de cristal, « Mozzarella Di Buffala » et pastèque acidulée</i>	<b>19.00€</b>
<b>TOURTEAU DE NOS CÔTES</b> <i>En cannelloni, cornichons frais et estragon crème glacée coraillé</i>	<b>20.00€</b>
<b>FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON SOULARD</b> <i>En chaud et froid, artichauts cassis en tartelette</i>	<b>24.00€</b>
<b>LANGOUSTINES BRETONNES</b> <i>Raviole de céleri, curry noir et eau de coco</i>	<b>26.00€</b>

## Nos Plats

<b>MERLAN DE LIGNE</b> <i>Nacré, variation de courgettes et salicornes, pin et huile de moule</i>	<b>30.00€</b>
<b>TURBOT SAUVAGE</b> <i>Confit aux herbes fraîches, pâtisson, rove de garrigue Jus d'arrêtes aux pistaches torréfiées</i>	<b>36.00€</b>
<b>FILET DE VEAU FRANCAIS</b> <i>Roti, sucrine maraichère, olives taggiasches et sauge jus corsé à l'anchois</i>	<b>36.00€</b>
<b>PIGEONNEAU DE LA VERRIE</b> <i>En 3 services, polenta crémeuse et maïs, sucs battus au café « Yrgacheffe d'Ethiopie »</i>	<b>35.00€</b>

## Nos Fromages

<b>CHARIOT DE FROMAGES</b> <i>Affinés par la Maison « Beneteau »</i>	<b>12.00€</b>
<b>LA TOMME DES PYRÉNÉES</b> <i>Ganache crémeuse, voile de fraise et camomille, crumble salé</i>	<b>12.00€</b>

## Nos Desserts

<b>AUBERGINE</b> <i>Crémeux, chocolat blond, toast de pain crème glacée au sésame torréfié</i>	<b>13.00€</b>
<b>ABRICOT</b> <i>Au naturel, panna cotta de dragées, eau d'abricot sorbet tagète</i>	<b>14.00€</b>
<b>LA STRUCTURE AU MIEL</b> <i>Tubes croustillants au pollen, parfait glacé au miel et cacahuètes</i>	<b>15.00€</b>

Si vous souffrez d'allergies, faite en part à notre maître d'Hôtel, un tableau d'allergènes est à votre disposition

Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»

Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix net service compris et boisson non comprise



# Menu Dégustation

72.00€

*Accord mets et vins 5 verres de vin ( 10 cl ) à 38€*

*Menu servi pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 13h15 au déjeuner et 21 heures au dîner*

## **TOMATE ANANAS**

*Ecrin de cristal, « Mozzarella Di Buffala » et pastèque acidulée*

\*\*\*\*\*

## **LANGOUSTINE BRETONNE**

*Raviole de céleri, curry noir et eau de coco*

\*\*\*\*\*

## **TURBOT SAUVAGE**

*Confit aux herbes fraîches, pâtisson, rove de garrigue  
Jus d'arrêtes aux pistaches torréfiées*

\*\*\*\*\*

## **PIGEONNEAU DE LA VERRIE**

*En 3 services, polenta crémeuse et maïs  
Sucs battus au café « Yrgacheffe d'Ethiopie »*

\*\*\*\*\*

## **LA TOMME DES PYRÉNÉES**

*Ganache crémeuse, voile de fraise et camomille, crumble salé*

\*\*\*\*\*

## **DESSERT**

*Au choix à la carte*

*Si vous souffrez d'allergies, faite en part à notre maître d'Hôtel, un tableau d'allergènes est à votre disposition*

*Tous les plats de notre carte et menus sont «faits maison»*

*Et sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Prix net service compris et boisson non comprise*

