



Menu L'Éphémère ;
31,00 €
Midi uniquement,
Hors dimanche et jours fériés

Entrées

Joue de porc longuement confite,
Craquant de pain de campagne, petits pois en complicité, échalotte rôtie et feta.

Ou

Retour de pêche simplement cuisiné,
Pomme de terre braisée au jus, tomate séchée, pignons grillés et herbes du jardin.

Ou

Canneloni d'aubergine à la sauce barbecue *,
Fine purée de courgettes et basilic, salsa de tomates crues.

Plats

Magret de canard doré sur la peau,
Crème de maïs épicée, pop-corn aux herbes, poireaux rôtis et vierge d'abricots de pays.

Ou

Daurade saisie à l'unilatéral,
Risotto de blé aux asperges et tomme fraîche, sponge cake carotte-verveine, écume d'estragon.

Ou

Risotto de blé aux asperges et tomme fraîche*,
Asperges en tempura, sponge cake carotte-verveine, écume d'estragon.

Fromages ou Desserts

Assiette de Fromages du Moment

Ou

Le Baba Gourmand poché au sirop rhum-framboise,
Mousse onctueuse au chocolat blanc ivoire, sorbet rafraîchissant à la framboise.

Ou

Le Rhubarbe Cassis,
Frais et acidulé, sorbet lacté, pâte de fruits et fruits frais et cuisinés.

Café

Entrée-Plat-Café : 24€
Plat-Dessert-Café : 24€
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris
*Menu Vég'Éphémère,
Plats sans viande ni poisson





Menu L'Éphémère