

LA CARTE D'HERCULE

ENTREES

Foie gras poêlé et salade de lentilles vertes du Puy, vinaigrette de ciboulette et jus de canard aux herbes de Provence	19€
Ravioles d'escargots de la ferme de Vaunac, coulis de potimarron à l'huile de courges, émulsion fumée et graines de courges torréfiées	21 €
Terrine de foie gras mi-cuit et chutney de figues au vinaigre balsamique blanc	18 €
Tartine de pieds de cochon aux noisettes, salade de roquette et copeaux de parmesan, vinaigrette noisettes	14 €
Gravelax de truite marinée aux herbes, vinaigrette oseille et salsa d'avocats et de fêta	14 €

POISSONS

Filet de bar rôti sur peau et fricassée de girolles et coques, crème de champignons aux coquillages	23 €
Comme un pot-au-feu, Saint-Jacques, turbot, palourdes en persillade, légumes glacés et bisque de crustacés	25 €
Pavé de cabillaud et mousseux de topinambours, réduction vin jaune et poudre de jambon cru	18 €

VIANDES

Canon d'agneau poêlé, salsifis glacés, châtaignes croquantes et jus d'agneau corsé	23 €
Suprême de caille en cuisson lente, cromesquis de cuisses confites et raisins snackés	18 €
Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, pommes grenailles à la graisse de canard	25 €

Pomme de ris de veau croustillante et moelleuse, purée de pommes de terre et jus de veau réduit 29 €

Magret de canard poêlé aux pommes caramélisées, légumes du moment et sauce au cidre 19 €

FROMAGES

Assiette de trois fromages et salade verte 9 €

Chèvre frais sur un fin sablé noisette, copeaux de chèvre sec Charolais, billes de poires pochées au vin rouge et espuma de lait de chèvre 7 €

DESSERTS

Palet de mousse d'amande et tartare de fruits exotiques, fine meringue craquante et coulis de mangues 9 €

Le tout chocolat-praliné : crème praliné, ganache chocolat noir, tuile cacao et feuilletine praliné 9 €

Poire pochée au miel de châtaignier, crème de marron, tuile marron et sirop de poires au poivre de Sancho 8 €

Tartelette spéculoos chocolat, coulis de cassis et crumble spéculoos 7 €

Crèmeux de clémentines et mousse mascarpone à la pistache sur un fin sablé breton, coulis de clémentines et zestes de kumquats confits 7 €

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 MARCHÉ

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 24 euros

Entrée et plat 26 euros

Entrée, plat et dessert 28 euros

Tartine de pieds de cochon aux noisettes, salade de roquette
et copeaux de parmesan, vinaigrette noisettes

ou

Gravelax de truite marinée aux herbes, vinaigrette oseille
et salsa d'avocats et de fêta

* * * *

Pavé de cabillaud et mousseux de topinambours
réduction vin jaune et poudre de jambon cru

ou

Suprême de caille en cuisson lente, cromesquis de cuisses confites
et raisins snackés

* * * *

Tartelette spéculoos chocolat, coulis de cassis
et crumble spéculoos

ou

Crèmeux de clémentines et mousse mascarpone à la pistache sur un fin sablé
breton, coulis de clémentines et zestes de kumquats confits

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec l'assiette de fromages ou le chèvre frais
avec un supplément de 6 euros*

MENU DU TERROIR

à 30 euros

Terrine de foie gras mi-cuit et chutney de figues
au vinaigre balsamique blanc

* * * *

Magret de canard poêlé aux pommes caramélisées, légumes du moment
et sauce au cidre

* * * *

Poire pochée au miel de châtaignier, crème de marron, tuile marron
et coulis de poires au poivre de Sancho

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec l'assiette de fromages ou le chèvre frais
avec un supplément de 6 euros*

MENU GOURMAND

à 40 euros

Foie gras poêlé et salade de lentilles vertes de Puy, vinaigrette de ciboulette
et jus de canard aux herbes de Provence

ou

Ravioles d'escargots de la ferme de Vaunac, coulis de potimarron à l'huile de
courge, émulsion fumée et graines de courges torrifiées

* * * * *

Filet de bar rôti sur peau et fricassée de girolles et coques,
crème de champignons aux coquillages

ou

Canon d'agneau poêlé, salsifis glacés, châtaignes croquantes
et jus d'agneau corsé

* * * * *

Palet de mousse d'amande et tartare de fruits exotiques,
fine meringue craquante et coulis de mangues

ou

Le tout chocolat-praliné : crème praliné, ganache chocolat noir,
tuile cacao et feuilletine praliné

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec l'assiette de fromages ou le chèvre frais
avec un supplément de 6 euros*