



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



POUR VOTRE APÉRITIF



Pour accompagner votre apéritif
- Pour 2 - 15.90€

Planche de charcuterie Ibérique

Crevettes panko en friture, sauce Thaï

La suggestion du barman

AVEC ALCOOL - 10,90€

"DAIQUIRI D'HIVER"

(Rhum ambré, crème de châtaigne, jus de citron vert)

"CANADIEN"

(Whisky, triple sec, sirop d'érable, angostura, cannelle)

"MYSTIQUE"

(Gin, sirop de violette, jus de cranberry,
jus de citron vert)

"NEIGE CELESTE"

(Vodka, curaçao, jus d'ananas, crème de coco)

SANS ALCOOL - 7,90€

"ZONE 51"

(Sirop de menthe, sirop de fruit de la passion, jus de
citron vert, jus de pamplemousse)

"TUTTI FRUTTI"

(Ananas, orange, mangue, passion, grenadine)

"VIRGIN BASIL SMASH"

(Basilic, sucre, citron vert, tonic)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.





ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

"Nos propositions sont
susceptibles de
modifications en fonction
des approvisionnements"



LE MENU-CARTE



MENU TRIO - 40 €

Mise en bouche

Les entrées - 12.90 €

Saint-Jacques fumées et snackées "par nos soins", mousseline de betterave au Xérès,
gel d'agrumes et pickles de chou romanesco

Œuf parfait, crème de pleurotes, enoki poêlé et émulsion lardée

Foie gras de canard au Jurançon moelleux et poivre de Kâmpôt,
écrasé de topinambour et châtaignes grillées +5 €

L'inspiration du jour en fonction du marché



Les plats - 21.90 €

Bar grillé "plancha", tombée de fenouil aux agrumes, chou pakchoï sauté,
sauce vierge à l'huile de Nyons et mangue, carottes fanes confites

Filet de canette cuit "en basse température", mousseline de potimarron,
chou-fleur braisé, sauce grand veneur et chips de patates douces

Saumon confit au citron noir d'Iran, risotto de riz vénéré aux crustacés, velouté de butternut,
jus corsé à la coriandre et cébettes fraîches, crumble de noisettes

Tofu fumé et mariné au soja, mousseline de potimarron, pakchoï rôti, crumble de noisettes,
réduction de morilles et chips de patates douces



Les desserts - 9.90 €

Trilogie de fromages de "La laiterie du Grand-Clos", beurre aux herbes
et sucrose braisée au miel des Ruchers

Biscuit au chocolat Guayaquil, crémeux au chocolat blanc et mousse poire,
croustillant feuillantine et glace au lait ribot

Sablé breton, marmelade de nectarines au curry, espuma de pêches,
tuiles au citron vert et glace caramel au beurre salé

Café gourmand

Tous les prix sont affichés en TTC



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Nos autres menus

Le menu “Canard pressééééé” - 23,00 €

Du mardi au vendredi, midi & soir

Plat du jour à 15€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 19€

Entrée + Plat + Dessert et boisson chaude à 23€



Le menu “Carte blanche” - 30,00 €

Nous indiquer simplement si vous avez des allergies
ou des incompatibilités gustatives

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert

Tout en surprise !



Le menu “Caneton” - 15,00 €

Pour les moins de 12 ans

1 boisson

(jus de pomme ou orange, coca ou ice tea, sirop à l'eau, diabolo)

+ 1 plat de viande ou de poisson du jour

accompagné de sa garniture

+ 1 dessert surprise



Et, la grande salade - 15,90 €

Salade de saumon fumé et quinoa à la betterave, tomates séchées,
avocats grillés “à la flamme” et grenade,
pickles d'oignons rouges et feta