

LES MENUS

CHAQUE JOUR, NOUS FAISONS LE MARCHÉ, JL TARTARIN ET SA BRIGADE TRANSFORMENT POUR VOTRE PLAISIR L'INTÉGRALITÉ DES PRODUITS PROPOSÉS AUX MENUS ET À LA CARTE AVEC LE PLUS GRAND RESPECT DES VALEURS DE LA « TRADITION CULINAIRE FRANÇAISE »

LE DÉJEUNER

Quelques Mises en Bouches...

Le plat principal

Lieu Jaune étuvé,
Crèmeux de céleri au jus de pommes,
Bouillon de Langoustines émulsionné

Ou

Paleron de Bœuf « * Black Angus »
Béarnaise Allégée, Une Vraie Purée de Pommes de Terre
Mirliton « Havrais »
aux Abricots

TARIF : 40 €

** Origine USA*

Ce menu vous est fourni à titre d'exemple et changé chaque mois.

Il est servi du Mardi au Samedi uniquement au Déjeuner Sauf jours fériés

Dépendant du marché et de la météo, ce menu peut être modifié.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part.

SAVEURS DU MOIS

Crème Froide de Haddock et Pommes de terre
Maquereau étuvé, Crème acide, Mouron des Oiseaux

Saumon d'Isigny enveloppé de saveurs d'Oxalis
Huître Utah, eau de Choucroute, émulsion de Mimolette

Volaille Fermière « du Gars Daudet » rôti sur peau,
Brochette d'abats, petits pois, girolles vinaigrette de « Chermoula »

Fromages frais et affinés de F. Olivier.

(Avec Supplément 15€)

Fraîcheur de Pomelos

Nage d'Aloé Vera aux fruits du Dragon

TARIF : 69 €

Ce menu vous est fourni à titre d'exemple et changé chaque mois. Dépendant du marché et de la météo, ce menu peut être modifié.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part.

LE DÉGUSTATION

Raviole de Foie Gras à l'huître,
Emulsion de gingembre acidulée à la Bergamote

Grosse Langoustine en Tempura,
Condiments de Kiwis, Fruits du Dragon, pomelos et citrons verts

Bar farci d'un émincé de Bulots au Parmesan ,
Petits Pois en vinaigrette de Chermoula,
Jus de poissons de Roches et ailloli à boire

St Pierre piqué de Câpres « La Nicchia » étuvé
Polenta crémeuse au sésame noir,
Vinaigrette Mangues/Soja/colombo

Ris de Veau croustillant piqué de Cannelle,
Giroilles et Abricots en fricassée, jus de cuisson réduit

Fromages frais et affinés de F. Olivier.
(Supplément 15€)
Millefeuille « Minute » à la vanille Bourbon

Croustillant de sucre « Demerara » et Streusel,
Fraises/citrons/rhubarbe
Sorbet Fraises/cardamome

TARIF : 105 €

Ce menu vous est fourni à titre d'exemple et changé chaque mois. Il est servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13H30 au Déjeuner et 21H30 au Dîner.

Dépendant du marché et de la météo, ce menu peut être modifié.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part.

LA TABLE EST UNE FÊTE

LE PARTAGE, C'EST L'IDÉE DE CETTE « TABLE ».

Ce menu, une dégustation de 12 plats, est un voyage dans les Saisons, les Régions, les Cuissons, les Textures et les Saveurs.

Je l'ai élaboré tel que j'aime le manger.

TARIF : 198 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13H30 au Déjeuner et 21H30 au Dîner.

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part.