

LA CARTE D'HERCULE

ENTREES

- Foie gras poêlé et salade de haricots verts, chips de jambon cru et ciboulette, jus de canard 19€
- Émietté de tourteau, salicorne, crevettes grises et couteaux, gelée de consommé de crustacés, sorbet huître et mayonnaise au corail d'oursin 21€
- Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de groseilles au vinaigre balsamique blanc et aux épices 18 €
- Filets de sardines grillées, brunoise de légumes, fêta et olives noires au piment d'Espelette, coulis de péquillos 14 €
- Artichauts en deux cuissons sur un sablé parmesan, copeaux de parmesan et pesto de roquette 14 €

POISSONS

- Filet de rouget juste snacké, quinoa croquant aux herbes, écume de fenouil et sauce façon bouillabaisse 25 €
- Comme un pot-au-feu, filet de turbot, tartare de langoustines, palourdes farcies, légumes et bisque de crustacés 27 €
- Pavé de cabillaud au beurre de chorizo, moules de Bouchot, riz rouge de Camargue et velouté de moules au safran 19 €

VIANDES

- Canon d'agneau aux épices, pâte de datte aigre douce, palet de patate douce, tartare de citron au sel et coriandre, nuage de curry 23 €
- Quasi de veau en cuisson lente, crème d'oignons nouveaux et mousseux de mousserons de la Saint-Georges 19 €
- Pavé de bœuf façon Rossini : pièce de bœuf et escalope de foie gras poêlé, pommes de terre à la graisse de canard 25 €

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

Magret de canard poêlé au miel de châtaignier, pommes caramélisées et
sauce au cidre 19 €

FROMAGES

Assiette de trois fromages et salade verte 9 €

Nougat de fromage de chèvre aux abricots secs, noix et noisettes 7 €

DESSERTS

Fine tartelette à la vanille, crème caramel au beurre salé, tuile cacao et
crème glacée yaourt et cardamome 10 €

Mousse abricot et tartare d'abricots confits et zestes de citron vert, sablé
diamant, sorbet abricot violette et meringue craquante 10 €

Fraises du Périgord et crème mascarpone pistache sur un palet breton,
sorbet fraises coquelicot 9 €

Soupe glacée de pêches parfumées à la verveine, glace à la pâte d'amandes
et tuile aux amandes 8 €

Barre craquante au praliné de cacahuètes nappée de chocolat au lait, fruits
rouges et coulis de framboises 8 €

*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 MARCHE

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 frites et salade verte

* * * * *

Dessert du jour

* * * * *

*Menu servi uniquement au déjeuner
du lundi au samedi, hors jours fériés*

FORMULE D'HERCULE

Plat et dessert 25 euros

Entrée et plat 27 euros

Entrée, plat et dessert 29 euros

Filets de sardines grillées, brunoise de légumes, fêta et olives noires au piment d'Espelette, coulis de péquillos

ou

Artichauts en deux cuissons sur un sablé parmesan, copeaux de parmesan et pesto de roquette

* * * *

Pavé de cabillaud au beurre de chorizo, moules de Bouchot, riz rouge de Camargue et velouté de moules au safran

ou

Quasi de veau en cuisson lente, crème d'oignons nouveaux et mousseux de mousserons de la Saint-Georges

* * * *

Soupe glacée de pêches parfumées à la verveine, glace à la pâte d'amandes et tuile aux amandes

ou

Barre craquante au praliné de cacahuètes nappée de chocolat au lait, fruits rouges et coulis de framboises

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*

MENU DU TERROIR

à 32 euros

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de groseilles au vinaigre
balsamique blanc et aux épices

* * * *

Magret de canard poêlé au miel de châtaignier, pommes caramélisées et
sauce au cidre

* * * *

Fraises du Périgord et crème mascarpone pistache sur un palet breton,
sorbet fraises coquelicot

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*

MENU GOURMAND

à 43 euros

Émietté de tourteau, salicorne, crevettes grises et couteaux, gelée de consommé de crustacés, sorbet huître et mayonnaise au corail d'oursin

ou

Foie gras poêlé et salade de haricots verts, chips de jambon cru et ciboulette, jus de canard

* * * * *

Filet de rouget juste snacké, quinoa croquant aux herbes, écume de fenouil et sauce façon bouillabaisse

ou

Canon d'agneau aux épices, pâte de datte aigre douce, palet de patate douce, tartare de citron au sel et coriandre, nuage de curry

* * * * *

Fine tartelette à la vanille, crème caramel au beurre salé, tuile cacao et crème glacée yaourt et cardamome

ou

Mousse abricot et tartare d'abricots confits et zestes de citron vert, sablé diamant, sorbet abricot violette et meringue craquante

* * * * *

*Ce menu vous est proposé avec le fromage
avec un supplément de 6 euros*