

# LA CARTE D'HERCULE

## ENTREES

- Fricassée d'escargots au vin rouge, émincé d'anguille fumée, velouté de cresson et émulsion parmesan 19 €
- Émiettee 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 fraises au vinaigre balsamique blanc et aux épices 18 €
- Crème de roquefort, magret fumé et figues fraîches sur un sablé à la farine de noix, jeunes pousses à l'huile de noix 14 €
- Œuf parfait sur une fricassée de champignons légèrement aillés, émulsion et poudre de cacahuètes 14 €

## POISSONS

- Filet de Saint-Pierre doré au beurre de safran, mousseline d'artichauts et velouté de moules, écume d'agrumes 25 €
- Comme un pot-au-feu, filet de turbot, tartare de langoustines, palourdes farcies, légumes et bisque de crustacés 28 €
- Pavé de cabillaud, noisettes torréfiées et crémeux de chou-fleur rôti au beurre demi-sel 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 €
- Filet mignon de cochon fermier, beurre de persil et pommes de terre farcies aux pieds de cochon, jus parfumé à la sauge 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 €

Crème d'Ossau-Iraty sur un sablé aux fruits secs, poudre et ketchup  
de betterave 7 €

## DESSERTS

Le tout-chocolat : ganache chocolat et mousse praliné, barre au caramel de  
cacahuètes, tuile cacao et sablé chocolat 10 €

Compotée de coing, gingembre confit, pâte de fruits passion, sorbet mangues  
et tuile craquante, mousse ivoire cardamome 10 €

Poire pochée farcie d'une compotée de poires au poivre de Timut, disque  
de caramel et mousse nougat 9 €

Comme une tarte, marmelade de myrtilles, fin sablé croquant, crème pistache  
et sorbet myrtille violette 8 €

Cheesecake citron, crumble spéculoos, crème mascarpone limoncello et  
zestes de Combawa 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*

Crème de roquefort, magret fumé et figues fraîches sur un sablé à la farine de noix, jeunes pousses à l'huile de noix

ou

Œuf parfait sur une fricassée de champignons légèrement aillés, émulsion et poudre de cacahuètes

\* \* \* \*

Pavé de cabillaud, noisettes torréfiées et crémeux de chou-fleur rôti au beurre demi-sel

ou

Filet mignon de cochon fermier, beurre de persil et pommes de terre farcies aux pieds de cochon, jus parfumé à la sauge

\* \* \* \*

Comme une tarte, marmelade de myrtilles, fin sablé croquant, crème pistache et sorbet myrtille violette

ou

Cheesecake citron, crumble spéculoos, crème mascarpone limoncello et zestes de Combawa

\* \* \* \* \*

*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 fraises au vinaigre balsamique blanc  
et aux épices

\* \* \* \*

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

\* \* \* \*

Poire pochée farcie d'une compotée de poires au poivre de Timut,  
disque de caramel et mousse nougat

\* \* \* \* \*

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

# MENU GOURMAND

à 43 euros

Fricassée d'escargots au vin rouge, émincé d'anguille fumée, velouté de cresson  
et émulsion parmesan

ou

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

\* \* \* \* \*

Filet de Saint-Pierre doré au beurre de safran, mousseline d'artichauts et  
velouté de moules, écume d'agrumes

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

\* \* \* \* \*

Le tout-chocolat : ganache chocolat et mousse praliné, barre au caramel de  
caca huètes, tuile cacao et sablé chocolat

ou

Compotée de coing, gingembre confit, pâte de fruits passion, sorbet mangues  
et tuile craquante, mousse ivoire cardamome

\* \* \* \* \*

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