



MENU EXPRESS

ENTREE

Oeufs mimosa à notre façon, mayonnaise maison et herbes fraîches.

OU

Feuilletés d'escargots et duxelle de champignons de saison.

PLAT

Tombée de coques et pâtes Soba au sarrasin, bisque de crustacés.

OU

Hambourgeois à notre façon, steak haché de boeuf maison,
pommes de terre Marius cuites à la graisse de boeuf.

OU

Le Mijoté du chef à la Marius

DESSERT

Les 3 gourmandises du moment

OU

Crumble au citron vert, crème légère aux poires
et pommes confites, diplomate aux épices automnales.





MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE

Oeufs mimosa à notre façon, mayonnaise maison et herbes fraîches.

OU

Feuilletés d'escargots et duxelle de champignons de saison.

OU

Tarte sablée et Royale de butternut, émulsion de potiron et jus à la coriandre, huile de curry Madras.

PLAT

Dos de Cabillaud rôti et son risotto de petit épeautre à la betterave,
Jus parfumé aux petits pois et Wasabi.

OU

Tombée de coques et pâtes Soba au sarrasin, bisque de crustacés.

OU

Hambourgeois à notre façon, steak haché de boeuf maison,
pommes de terre Marius cuites à la graisse de boeuf.

OU

Le Mijoté du chef à la Marius

DESSERT

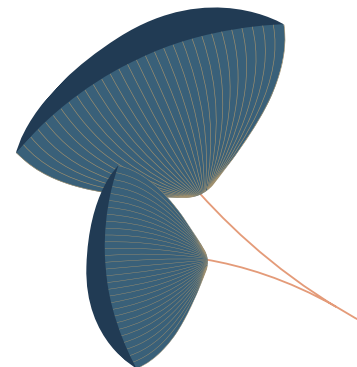
Les 3 gourmandises du moment

OU

Crumble au citron vert, crème légère aux poires
et pommes confites, diplomate aux épices automnales.



MENU CARTE BLANCHE



ENTREE

Tartare de couteaux aux agrumes et coques justes saisies, émulsion iodée.

OU

Rémoulade de céleri et chaire de crabe aux pommes Granny Smith.

OU

Les 6 huîtres creuses de la baie de Bourgneuf.

PLAT

Dos de Cabillaud nacré et son risotto de petit épeautre à la betterave, purée de petits pois au Wasabi.

OU

Pavé de Saumon snacké, riz noir vénéré, émulsion à l'oseille.

OU

Magret de Canard de Bouaye, écrasé de pomme de terre et butternut rôti, jus corsé, concassé de noisettes et amandes torréfiées.

OU

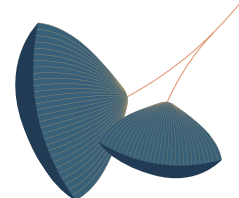
Andouillette grillée à la braise, crème de moutarde à l'ancienne, pommes de terre et potimaron rôti.

DESSERT

Tarte sablée et sa compotée de mirabelles, mousse légère au thym et Vieille Prune de Souillac.

OU

Biscuit noisette parfumé au citron noir d'Iran, crémeux au chocolat, cœur coulant chocolat-praliné, croquant noisette.





MENU PLAISIR

ENTREE

Carpaccio de Daurade Royale laquée au Yuzu, tartare de betterave.

OU

Les 9 huîtres creuses de la baie de Bourgneuf.

OU

Marbré de foie gras et son pain au miel, chutney aux saveurs d'Automne.

PLAT

Canon de Lotte rôti, bisque onctueuse de langoustines,
risotto de pâtes "Fregola Sarda".

OU

Langoustines juste saisies, millefeuille de pieds de cochon,
mousseline de panais, beurre de langoustines.

OU

Croustillant de Ris de veau et foie gras poêlé, jus de volaille,
tombée de champignons, purée de pommes de terre.

OU

Pièce de boeuf du moment grillée au feu de bois, sauce au Roquefort,
pommes de terre.

DESSERT

Omelette Norvégienne façon Colonel,
Meringue fondante et sorbet citron et flambés à la Vodka.

OU

Mousse au chocolat Dulce sélection Valrhona, sablé aux pignons de pins,
insert crémeux fumé, gel à la sève de pin.