
MENU JULES VERNE

Entrée, plat et dessert 16,90€, Entrée et Plat 14€50 Plat et Dessert 14€50

Accord des vins : 2 verres 15€, 3 verres 20€

Uniquement servi le Midi

HORS D'ŒUVRES

RAVIOLES RICOTTA ET CEPES

Velouté de Shiitake, Capuccino de Châtaigne, Crumble Pistache

CEVICHE DE DORADE Á LA MANGUE

Dorade marinée en Ceviche et Tartare de Mangue, Mousse Coco et Citron Vert

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉES

Terrine de foie Gras Cuite à 56°, Pain Suédois et Compotée de Coing de Fabiennes et Laurant Bergamote au Calvados +4€

EN SUBSTANCE

DOS D'EGLEFIN AU BEURRE MOUSSEUX VODKA

Dos d'Eglefin Rôti aux Zestes de Citron Vert, Poireaux Confit au Beurre et Vodka, Emulsion de Beurre à la Vodka

SUPRÊME DE POULET AU CITRON

Purée de Choux Fleur au Marrons, Pomme Grenaille Confie, Emulsion Citron

POUR LES GOURMETS

LE FONDANT AU CHOCOLAT 65%

Fondant au Chocolat au Cœur Caramel, Crumble Noisette, Fleur de Glace Noisette.

ANANAS RÔTI Á LA VANILLE ET RHUM ÉPICÉ

Crumble Coco, Fleur de Glace Bounty

TARTARE DE KIWI ET FRAISE

Tartare de Kiwi et Fraise au Basilic, Crumble Citron, Mousse Sureau, Sorbet Passion +2€

Merci de nous préciser toute recommandation alimentaire en début de commande, aucun plat ne sera remplacé par la suite.

Menu Servi du Mardi au Vendredi (Hors Jours Fériés)