

Restaurant Gourmet

Menu du Marché

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER

Notre Chef, Matthieu Gasnier, vous propose le « Menu du Marché » en 3 services (entrée, plat, dessert) au tarif de 50€ par personne, hors boissons.

Pour débiter,

La courgette Niçoise dans tous ces états

*En cannelloni au chèvre frais, fleur farcie d'une ratatouille confite au citron,
En tronçon grillé, coulis à la marjolaine, chutney d'olives taggiasche et melon*

Le maquereau délicatement grillé sur peau

*Déclinaison de cucurbitacées en vinaigrette herbacée,
Rafraîchi d'un granité de ses jus*

Pour continuer,

Côté Mer

Le maigre en croûte de poivrons et herbes de nos Montagnes

Etuvée de coco de Paimpol au chorizo Ibérique

Côté terre

Le suprême de pintade fermière

*Risotto de petit épeautre du pays de Sault,
Artichaut farci de tétragone ravivée de basilic*

Pour terminer,

Le finger mousse nougat

Compotée d'abricots, biscuit moelleux aux fruits secs

Le dôme chocolat

Cœur de crème cacao, biscuit grué

*Ne travaillant qu'avec des produits de qualité et de saison,
certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.*

carte allergène disponible sur demande

origines de nos viandes : France

prix nets, service et taxes compris