

Bon appétit

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

MENU DU MARCHÉ

Servi du mardi au vendredi, uniquement le midi

Entrée + Plat + Dessert 20.00 €

Entrée + Plat 17.00 €

Plat + Dessert 17.00 €

MENU ENFANT

Plat au choix 14.00€

Jambon ou steak haché servi avec des pommes de terre grenailles ou pâtes

OU

Poisson du marché et ses légumes du moment

Dessert

2 boules de glace (saveurs du moment)

Le gastronome (jusqu'à 12 ans) 20.00€

Laissez carte blanche au chef, il s'occupe de vous élaborer un menu en 3 plats pour satisfaire les papilles de vos gastronomes selon vos préférences entre poisson ou viande.

À PARTAGER

Accras de poisson 6.00€

Délicieux beignets de poisson dorés, agrémentés de fines herbes et d'épices parfumées.

Croustillant de poulet 6.00€

4 portions

Des morceaux de poulet croustillants, légers et dorés, offrant une bouchée gourmande et savoureuse.

Houmous 6.00€

Une crème onctueuse de pois chiches, relevée par des saveurs douces de tahini et d'un filet d'huile d'olive.

Potatoes 4.00€

Pommes de terre dorées et croustillantes.

Camembert rôti au miel et romarin 12.00€

Une douceur fondante de camembert, sublimée par le parfum délicat du romarin et sucré du miel.

Planche de charcuterie 14.50€

Un assortiment généreux de charcuteries locales, parfait pour partager en toute convivialité.

Planche de charcuterie fromage 15.50€

La rencontre parfaite entre charcuterie artisanale et fromages affinés pour un moment gourmand.

A la carte

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

NOS ENTRÉES

Le melon 13.00€

Soupe froide de lait de coco au porto rouge, billes de melon relevées de menthe fraîche et poivre Voastipériféry.

L'haricot vert et salicorne 15.00€

Salade de haricots verts et salicornes assaisonnées au vinaigre balsamique et une huile de mendiants, copeaux de lard de Colonnata, croustillant d'oignons frits.

L'Aubergine rôtie 14.00€

Pavé d'aubergine rôti, mozzarella di Burrata à la fleur de sel et une huile d'olive verte, accompagné d'un coulis de basilic et quelques groseilles.

Salmorejo 13.00€

Soupe froide du sud de l'Espagne à la tomate, ail confit, pain et montée à l'huile d'olive, espuma de chèvre, herbes estivales, croutons de brioche.

SALADE DU CHEF

Salade estivale 17.00€

Salade composée de cromesquis de rillettes, melon, pastèque, concombre, stracciatella, tomates cerises, groseilles et menthe à l'huile d'olive citron

NOS PLATS

Retour de criée 22.00€

Poisson du marché cuit à basse température, millefeuille de courgettes jaunes et vertes au zathar, rehaussé d'un condiment d'olives de kalamata et ail caramélisé.

La volaille 23.00€

Blanc de poulet farci aux algues marines et cuit à basse température, poêlée de tomates cerises et mini pommes de terre nouvelles confites du jus des cuissons au thym.

Le veau cuisiné 29.00€

Quasi de veau saisi aux herbes de Provence, légumes dans l'esprit d'une ratatouille, sauce réduite aux différents sucs de ce ragout.

L'haricot Coco de Paimpol 19.00€

Haricots coco travaillés en salade, en mousseline, en aioli, en tuile, huile d'olive avec une pointe de vinaigre de cidre. - Plat froid

Tartare de bœuf 21.00€

Un tartare coupé au couteau, préparé avec précision et assaisonné pour une explosion de saveurs en bouche servi, avec des potatoes.

PIÈCE DU BOUCHER

Côte de cochon Roi rose, jus de 58.00€

cuisson à la sauge - 2 personnes

Une côte de cochon fondante et juteuse, relevée par un jus à la sauge et une purée onctueuse.

NOS DESSERTS

La pêche 10.00€

Velouté de pêche au maïs et mélisse, pêche pochée au sirop citronné, pop-corns de maïs caramélisés et en crème glacée.

L'abricot 11.00€

Abricots au miel et romarin, flocons d'avoine, fromage blanc glacé, pointe de kirsch.

Plateau de fromages 15.50€

Une sélection de fromages affinés, entre terroirs d'ici et d'ailleurs, pour les amateurs de belles saveurs.

Le chocolat 13.00€

Ganache chocolat blanc Ivoire, et Guanaja noire, crumble noisette, framboises fourrées de gel basilic, sorbet thym citron.

Les fruits rouges 11.00€

Mini tartelette à pâte brisée, crème mousseline légère à la vanille, fruits rouges d'été, crème glacée acidulée au basilic.

Instant's de Partage

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

LES COUPS DE COEUR DU CHEF

Entrée, plat et dessert

38€

ENTRÉE

Melon

Soupe froide lait coco, porto rouge,
melon, menthe fraîche et poivre.

ou

L'aubergine

Aubergine rôtie, mozzarella, huile
d'olive, coulis de basilic et groseilles.

PLAT

Le Poisson

Poisson du marché, millefeuille de
courgettes et condiment d'olives.

ou

La Volaille

Blanc de poulet farci aux algues
marines, tomates cerises et mini
pommes de terre et jus de cuisson au
thym.

DESSERT

La Pêche

Velouté pêche au maïs, pêche pochée,
pop-corns et crème glacée.

ou

Le chocolat

Ganache chocolat blanc, noir, crumble
noisette, framboises et sorbet thym
citron.

BRUNCH BRASERO TOUS LES DIMANCHES de juillet et août

De 11h30 à 14h30

39€ - Adulte
18,50€ - Moins de 10 ans

BUFFET D'ENTRÉE

BUFFET CHAUD

BUFFET PETIT DÉJEUNER

BUFFET DESSERT

BOISSONS (non incluses)

Demandez la carte des boissons

Le buffet évolue selon les
saisons et les spécialités de
notre Chef !
