



janvier  
2019



menu **du Pêcheur**

et 1 dessert

54 €

78 € accords mets & vins



menu **de la Baie**

et 1 dessert

72 €

102 € accords mets & vins



**l'ensemble du Menu**

servi à tous les convives

95 €

135 € accords mets & vins

*À la carte* : les plats de 35€ à 45€ / les desserts 14€  
le fromage du mois de Chez Marguerite 14€

Mises en bouche



**La pêche de la Baie,**

Coquilles Saint-Jacques, betteraves rouges, blanches, jaunes, coques et gelée aux herbes, réduction de betterave au vinaigre de Moscatel.



**L'Ormeau,**

Ormeau rôti et carottes acidulées ; jus : orange, carotte et cardamome.



**Le Pesked,**

Poisson de ligne, purée de racines à la truffe, chips de salsifis, jus de viande.

**Le Pigeon,**

Pigeon rôti, pain grillé au foie gras, pleurotes et endives de pleine terre.

**Le Citron,**

Tout en variation : sablé gingembre, citron de menton, thym citron, citron caviar et meringue citron vert.

**Dessert des îles,**

Gâteau de riz soufflé au caramel beurre salé, mangue et passion, brochette de fruits exotiques au rhum.

**Le chocolat,**

Chocolat et réglisse, ganache "Los Ancones", sorbet cacao, guimauve à la réglisse.

Gourmandises