

## Menu du Quai 43€

### Mise en bouche

\*\*\*\*

#### La Lentille verte bio

En velouté, condiments et poitrine de cochon laquée

ou

#### Le Maquereau

Brulé à la flamme, marinade façon escabèche, fenouil cuit et cru à l'orange, grillé au feu de bois

ou

#### La Volaille en ballotine

Farcie et abatis, poireaux grillés au feu de bois et vinaigrette à la moutarde de moût de raisin

*(Supplément de 3€)*

ou

#### Foie gras mi-cuit de M. Morille

Au cacao, chutney de figues et pommes, pain de notre boulanger aux châtaignes et figues grillées

*(Supplément de 6€)*

\*\*\*\*

#### La Pintade fermière rôtie

Pulpe de courge « Bleu de Hongrie » de la ferme Marchesseau et choux de Bruxelles, jus de volaille aux pleurotes et abricots séchés

ou

#### Le Merlu

En tournedos, mousseline de cocos et mojettes de Vendée, bisque de crustacés légèrement crémée

ou

#### La Truite de la maison Bellet

Crémeux de lentilles corail et lentilles « Béluga », vierge aux agrumes et huile de sésame

*(Supplément de 4€)*

ou

#### Le Magret de Mr Morille

Cuit à la braise, laqué au miel et citron vert, risotto de légumes d'hiver au parmesan

*(Supplément de 6€)*

\*\*\*\*

#### La Mangue,

En finger exotique et citron vert, salpicons de mangue et fruits de la passion à la coriandre fraîche et glace à la noix de coco

ou

#### Dôme chocolat miroir

Crémeux chocolat noir Valrhona, confit de clémentine et gelée de mandarine impériale, sorbet à la clémentine

ou

#### Le Granité Chaud

Pomme rôtie et amandes caramélisées au Cointreau et agrumes, tuile craquante et glace au lait d'amande

\*\*\*\*

### Mignardises

## **Menu VIVRES 66€**

### **Mise en bouche**

\*\*\*\*

### **Foie gras de Mr Morille,**

Au cacao, chutney de figues et pommes, pain de notre boulanger aux châtaignes et figues grillées

\*\*\*\*

### **Le Champignon de Paris**

Velouté crémeux et raviole garni , jaune d'œuf parfait  
Et espuma de pomme de terre

\*\*\*\*

### **La Lotte**

Betteraves, navets et carottes fanes braisés, sauce crémeuse aux coquillages et safran du Poitou

\*\*\*\*

### **Assortiment de fromages fermiers et son condiment au coing**

[Supplément de 7.00 €]

\*\*\*\*

### **Le Citron**

Croustillant praliné, crème citron au beurre fumé au foin, ganache montée au citron, meringue au charbon végétal, granité limoncello

\*\*\*\*

### **Mignardises**