

Dècalé

Carte du Soir & du Week-End

* Formule Entrée, Plat, Dessert 42 €

Accord Mets et Vins, 3 verres, 26€

<i>Amandes de Mer Ouvertes au Foin *</i>	15,00€
<i>Rouleau de Radis au Fromage Frais, Agastache, Emulsion Roquette, Condiment Daïkon Mirin</i>	
<i>Botifarra et Anguille Fumée *</i>	15,00€
<i>Velouté de Sucrine Rôtie, Déclinaison de Choux-Fleurs, Vinaigrette Jus Brun au Miso</i>	
<i>Raviole de Volaille</i>	18,00€
<i>Fricassée de Girolles en Persillade, Emulsion à l'Huile de Truffe, Sot-l'y-Laisse de Volaille Snacké</i>	
<i>Saint-Jacques de Bretagne Juste Saisies</i>	23,00€
<i>Crumble Sarrasin, Tartare d'Algues, Poireau Grillé, Beurre Monté à la Carotte, Figues Fraîches</i>	
<i>Flétan à la Plancha *</i>	24,00€
<i>Flan de Poireaux et Epinards, Fricassée de Champignons, Lard de Colonnata, Crème Livèche, Œufs de Truite</i>	
<i>Longe de Veau Rôtie *</i>	24,00€
<i>Croûte de Moelle, Jus Brun au Raifort, Butternut Confit, Légumes Glacés, Thé aux Champignons et Hysope</i>	
<i>Truite de Mer</i>	28,00€
<i>Céleri Confit au Vadouvan, Réduction d'une Bouille, Prairie, Emulsion de Céleri</i>	
<i>Pithiviers au Canard et Coings (25 minutes de cuisson)</i>	34,00€
<i>Jus Brun Réduction de Rasteau, Betterave Glacée</i>	
<i>Suggestion du Chef</i>	
<i>Sélection de Fromages affinés par les Frères Marchand</i>	9,50€
<i>Poire Pochée et Grillée au Poivre *</i>	8,80€
<i>Praliné Cacahuète, Emulsion à la Bière, Chouchou</i>	
<i>Tarte Fine aux Quetsches et Mélisse *</i>	8,80€
<i>Crème à l'Umeshu</i>	
<i>Dôme Réglisse et Citron Vert</i>	9,50€
<i>Biscuit à l'Huile d'Olive, Marmelade Réglisse, Citron Confit</i>	
<i>Sablé Café et Cardamome Verte</i>	9,50€