

# Le Bistrot à la mer

Menu 48€

Entrée / Plat / Dessert

## Entrées

### Le Maquereau

Grillé à la flamme, Cannelloni de céleri et son velours, pomme Granny Smith, huile végétale de cerfeuil.

16€

### L'Agnoletti

En terre et mer, farce de volaille et gambas, coulis de bisque, éclats de citron confit.

17€

### Le Chèvre

Déclinaison de betterave, pickles, tartare de Chioggia, mousse laérienne au poivre de Timut.

15€

### La Veau

Veau coupé au couteau, salicorne croquante, huître pochée, gelée iodée, huile d'olive citronnée, feuille de Mertensia

18€

## Plats

### Le Maigre

Petits légumes confits et rôtis, pulpe de pomme de terre parfumée au thym, coulis de soupe de poisson.

29€

### La Lotte

Médailillon de lotte basse température, croustillon de pied de cochon, jus réduit, condiment d'ail noir

32€

### La Canette & Foie Gras Poêlé

Poitrine de canard rôtie, escalope de foie gras, velours de betterave et framboise, mini carottes de la Maison Sales

31€

### Le risotto de fregola sarda

Crèmeux de fregola, tuile de parmesan, poire rôtie, grenade

24€

### Le Chocolat

Entremet et son praliné, crumble de noisette et crème glacée au thym

16€

### Le Dôme Yuzu

Mousse légère au yuzu, insert acidulé, tuile d'agrumes, perles de citron

15€

15€

### Le Petit Pois

Financier moelleux, crème anglaise, émulsion à la menthe et huile végétale

14€

## Desserts