

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Délice et Passion

(Servi uniquement à l'ensemble de la table)

Rillettes de filets de rouget allégées avec une crème de mascarpone à l'aneth

Petite gaufre au fenouil, salade frisée et jeunes pousses de notre Ami Thomas...

ou

Composition de caille cuite à basse température, foie gras fumé aux copeaux de bois de chêne

graines de sésames torréfiées et pickels de légumes de saison...

*** **

Amourette de Saint-Jacques et Scampis Black Tiger

Risotto de blé et sa sauce dite "à l'armoricaine"...

ou

Notre Petit Salé aux lentilles cuit à basse température pendant 10 heures

céleri bouilli et petit jus brun corsé aux graines de moutarde...

*** **

Filet de Skreï sur ses écailles de pommes de terre

Sauce mousseline façon "Une Autre Histoire", salicorne et fèves d'Edamame...

ou

"Sot-l'y-laisse" de dinde mijotés doucement à la façon d'une blanquette

Légèrement revisité, sans trop, pour ne pas la dénaturer...

ou

Pièce de bœuf à la plancha, bordelaise aux poivres concassés

méli-mélo de légumes et pommes de terre grenailles grillées...

ou

Notre entrecôte juste grillée façon "Une Autre Histoire"...

(Huile d'olives, tomates, balsamique, basilic haché à la minute et copeaux de parmesan...)

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+12 euros)

*** **

Clémentine parfumée au thé vert et à l'anis étoilé

accompagné de son parfait glacé au Grand-Marnier...

ou

Notre Tiramisu en surprise,

Emballé dans son sucre filé...

ou

Dessert du Jour

Le menu 3 ou 4 services (1 ou 2 entrée(s), plat, dessert)

50/60 euros

Notre sélection de vins à discrétion de l'entrée au plat (ou au verre 7,5 euros)

25 euros

Le menu 3 ou 4 services avec Fromage (fromage ou entrée à la place du dessert +6 euros)

+ 12 euros