

Livret 'Faust'

par Mathieu Morvan

A partager ... (ou pas)

- Sushi de poisson de ligne du moment fait minute. 13
- Tartare de filet de bœuf taillé au couteau à la truffe noire (80g). 18
- Palette ibérique cebo (100g), pan con tomate. 16
- Terrine de campagne maison, pain toasté. 14
- Opéra croq' (chorizo, emmenthal et pesto de truffe). 16
- Scampis croustillants, coriandre et sauce thaï. 18

Entrées

- Os à moelle rôti au four, sucrine à la moutarde, pain toasté. 15
- Saumon fumé maison flashé vapeur, salade croquante de chou rouge. 18
- Feuilleté de grenouilles, morilles et asperges vertes. 20

Plats

- Cocotte de cabillaud et moules au curry vert, pak tchoï et minis maïs. 26
- Dos de Dorade sébaste rôti,
légumes racines glacés au citron, bisque de homard au satay. 27
- Noix de Saint-Jacques rôties, poireaux grillés, espuma de beurre meunière. 32

- Joue de bœuf bourguignonne, tagliatelles fraîches. 26
- Pluma de cochon ibérique laquée, mousseline de pomme de terre. 29
- Côte de veau 300g rôtie, foie gras grillé, carottes rôties et oignons. 30

Bœuf

- Filet de bœuf de Bavière rôti,
légumes racines de Sandrine au persil, sauce Angus. 33
- Filet de bœuf de Bavière rôti,
frites maison, salade, sauce Béarnaise ou poivre. 33
- Chateaubriand pour 2 personnes,
frites maison, salade, sauce Béarnaise ou poivre. 500gr. / 64
750gr. / 95

Chers Clients, la liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre Maître d'Hôtel.
Tous nos plats sont préparés à base de produits frais et sélectionnés par nos soins pour votre plaisir.
Prix Nets T.T.C. en euros.

Les accompagnements

Mousseline de pomme de terre / Frites maisons / Légumes Riz vapeur / Salade verte.	5
---	---

Pour continuer...

Plateaux de fromages affinés de chez Hervé Mons.	15
• Mille Feuille à la vanille de Tahiti et oranges confites monté minute.	10
• Douceur à la poire, agrumes et praliné maison.	10
• Mangue et fruits de la passion en déclinaison, crémeux Dulcey.	10
• Coulant au chocolat, cerises Amarens et amandes torréfiées.	12
Nous vous conseillons d'accompagner ce dessert par un verre de Porto Ramos Pinto Quinta de Ervamoira 10 ans.	11

Menu 'Théâtre' / 3 Actes

Servi uniquement le soir, pour l'ensemble de la table.	52
Menu accompagné de deux verres de vin.	76

Le chef vous invite à découvrir les meilleurs produits du marché à travers ce menu en trois actes, pour un dîner empreint de légèreté, il fait bon être à l'Opéra ce soir...

Menu 'Symphonie' / 5 Actes

Servi midis & soirs pour l'ensemble de la table.	80
Menu accompagné de deux verres de vin.	104
Menu accompagné de trois verres de vin.	116

Le chef vous présente les plats les plus représentatifs de sa cuisine. Voyagez dans son univers culinaire, profondément enraciné dans la tradition de la cuisine Française, ponctuée de touches asiatiques, exotiques et d'ailleurs, toujours dans le respect du produit.