

La de L'échappée CARTE belle

by Anthony Lorient



le midi

entrée, plat et dessert - 40€

entrée, plat ou plat, dessert - 34€

entrée 13€ - plat 24€ - dessert 12€

le menu "au temps des saisons"

Asperges vertes / sablé à la tomate / boulgour / coppa / crème de coppa / huile d'estragon
Petits pois en salade et crémeux / oeuf tamago / scarmoza fumée / chorizo / ricotta et olives noires
Saumon gravellax / condiments de légumes / crème d'aneth / gelée de pomme et céleri branche
Foie gras cuit en basse température / chutney de nashi / compotée de pomme à l'huile d'olive (suppl +3€)

Quasi de veau (Fr) en croûte d'herbes / brocolis sous toutes ses formes / poire / jus corsé
Poisson selon arrivage / légumes printaniers / artichaut / sauce barigoule au jus de veau
Epaule d'agneau confite / blesotto pistache / piquillos / olives noires / polenta / sauce tomate piquillos
Purple risotto / betteraves sautées / balsamique / crevettes snackées (option) / sauce grenobloise
Tartare de bœuf charolais (Fr) / pignons de pin / frites maison

Mont-blanc / marron mascarpone / meringue citron vert / ananas rôti au rhum / glace vanille
Sphère chocolat kiwi / coulis passion piment (léger) / sauce et tuile chocolat / sorbet orange sanguine
Pomme caramélisée / sablé breton façon tatin / émulsion lait verveine / chips de pomme
Café en gelée / biscuit joconde chocolat imbibé / Baileys / Amaretto / siphon mascarpone / glace café

et aussi...

le menu "l'air du temps" - 23€ (le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

une entrée, un plat et un dessert selon l'inspiration du Chef

le menu "les petits gastronomes" - 14€ (jusqu'à 12 ans)

Tagliatelles siphon carbonara / lard paysan de chez Puntis / copeaux et tuile de parmesan
et une grosse profiterole à la vanille / sauce chocolat

prix nets, TVA 10% et service compris