

La Treille Muscate



Les Entrées

Foie Gras Mi-Cuit de La Treille, Chutney de Poire au Piment d'Espelette
(Supplément 4 euros)

Butternut Rôti et Raviole de Langoustine, Emulsion de Bisque

Œuf Bio Basse Température, Emulsion Meurette,
Tartine d'oignons Confits et Lard

Emietté de Crabes, Rémoulade de Céleri et Vinaigrette à la Mangue

Déclinaisons de Betteraves, Mousse de Brebis et Groseilles

Les Plats

Saint Jacques Snackées, Risotto et Choux Fleur,
Emulsion Vanille

Filet de Maigre, Tarte Fine aux Poireaux et Caviar d'Aubergines,
Emulsion Miso

Filet de Bœuf Sauce Chimichurri
Polenta Grillé et Panais

Filet de Canette Mariné au Soja,
Crèmeux de Patates Douces au Gingembre

Poitrine de Cochon farci au fromage blanc, Menthe/Cumin,
Pommes de terre rôties et Blette

Les Desserts

Baba au Rhum Arrangé, Chantilly Vanillée et Raisins confits

Variation autour des citrons

Vanille Bio de Manakara en Mille-feuille et Crème Glacée

Pomme Caramélisée, Mousse de Fromage Blanc, Palet de Spéculos et Glace
Calvados

Royal Chocolat, Emulsion de Gingembre

Le Menu 33 euros (Entrée, Plat, Dessert)

Le menu (entrée, plat, fromage, dessert) 38 euros

Entrée 11 euros, Plat 23 euros, Dessert: 9 euros

Menu enfant (plat dessert) : 12 euros

Le Midi en semaine

Formule Plat Dessert 27 euros

Formule Entrée Plat 29 euros

Formule Plat du jour Salade verte 12,50 euros