

MENU BY LES SECRETS

DU LUNDI 16 AU DIMANCHE 22 NOVEMBRE SOIR

31.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT



LA SAINT JACQUES

Fines tranches de noix poêlées,
purée de cerfeuil tubéreux, noisettes torréfiées, gel mandarine

OU

LA BLONDE D'AQUITAINE

Filet en tataki, tagliatelles de légumes croquants,
mousseline de céleri, gel de sauce soja, condiment gingembre



LE CANARD

Magret rôti, purée de panais,
poireaux confits, sauce miel

OU

LE MERLU DE LIGNE

Dos poêlé, risotto aux morilles,
carottes fanes, jus de viande corsé



LE CHEESECAKE

Crème parfumée à la vanille de Madagascar bio,
sablé spéculoos, coulis mangue

OU

LE CHOCOLAT

Tartelette chocolat noir Caraïbe,
crème diplomate chocolat noir,
caramel beurre salé



MENU AFFAIRES

DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 NOVEMBRE
UNIQUEMENT LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS

19.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT



LE LAPIN

Rillette de lapin, crème de moutarde à l'ancienne,
toasts de pain Suédois, câpres

OU

LES LENTILLES

En salade, chorizo
et vinaigrette noisette



LE VEAU

Cromesquis de veau, purée de carotte,
sucrine braisée, sauce blanquette

OU

LE CABILLAUD

Filet snacké, endive braisée, purée de potimarron,
éclats de châtaignes, jus de viande



LE MONT BLANC

Crème de marron,
chantilly mascarpone vanille, meringue

OU

LE CHOCOLAT

Entremet mousse chocolat Caraïbe, biscuit noisette

