

MENU BY LES SECRETS

DU LUNDI 11 AU DIMANCHE 17 JANVIER

31.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT

TOUS LES JOURS, MIDI & SOIR



LES SAINT-JACQUES

Fines tranches de Saint-Jacques snackées,
vinaigrette fruits de la passion, mousseline de carotte

OU

LA VOLAILLE

Blanc de volaille fumé maison, salade de lentilles vertes du Puy,
brunoise de chorizo, crème de fromage frais aux herbes



LA PINTADE

Suprême de pintade cuit basse température,
gratin de céleri au Comté 24 mois d'affinage, jus de viande aux girolles et châtaigne

OU

LE MERLU

Dos snacké, Lard de Colonnata, vierge de clémentine,
purée de butternut, choux Romanesco glacés



LE CHOCOLAT NOISETTE

En mousse, insert passion, biscuit joconde,
crème montée à la fève de Tonka, éclats de noisettes, sauce chocolat

OU

LA PISTACHE

Tartare de litchi, crémeux et biscuit pistache,
éclats d'amandes grillées



MENU AFFAIRES

DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 JANVIER

19.00 € ENTRÉE. PLAT. DESSERT
UNIQUEMENT LE MIDI, HORS JOURS FÉRIÉS



LE HADDOCK

Maki de haddock et de légumes,
pousses de roquette, coulis piquillos

OU

LA TOPINAMBOUR

Salade de topinambours en vinaigrette à la noisette,
chiffonnade de jambon blanc et croûtons



LE LIEU NOIR

Dos de lieu noir snacké, purée de patates douces,
brocolis glacés, bisque crémeuse

OU

LE COCHON

En effiloché, ravioles ouvertes, carottes glacées,
jus de viande



LE CAFÉ

Crèmeux chocolat café, gel Bailey's,
riz soufflé au chocolat au lait

OU

LE TAPIOCA

Au lait vanillé, sablé breton en éclats,
confits de fruits rouges