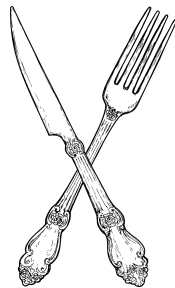


Manifesto



C'est avec passion et conviction que nous avons sélectionné des producteurs respectueux d'une agriculture raisonnée pour vos assiettes. Notre volonté étant de vous proposer des produits de qualité, frais et de saison.



MENU DU MARCHÉ

Servi uniquement du lundi au vendredi midi, hors jours fériés
À choisir parmi les suggestions du jour

• 29€ •

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

• 33€ •

Entrée + Plat + Dessert



MENU DU GONE

Moins de 12 ans • Selon les inspirations du Chef

• 15€ •

Plat + Dessert

M

A

I

Entrées

CARTE N°5

FILET DE MAQUEREAU MARINÉ • 20€

Lait d'amande au vinaigre de xérès, granité de poivron vert

FOIE GRAS POÊLÉ • 26€

Rhubarbe pochée à l'hibiscus et betterave, jus aux graines de moutarde



BETTERAVES MARINÉES AU VIN ROUGE • 23€

Huile d'herbes au fenouil et fromage frais

LANGOUSTINE CROUSTILLANTE • 25€

Jus de carapace au corail d'oursin

Plats

BAR CORSE LABEL ROUGE • 38€

Petits pois au lard colonata, huile de menthe et olives noires

FILET MIGNON DE COCHON LABEL ROUGE FERMIER • 32€

Velouté de cresson de fontaine, pomme fondante, le pied en cromesquis, ail noir

PIÈCE DE BŒUF PRISE DANS LE FILET • 43€

Asperges vertes, sauce au poivre

LIEU JAUNE DE LIGNE • 28€

Topinambour fumé, émulsion à la cacahuète



DUO D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES • 24€

Pommes de terre grenailles, sauce hollandaise à la fleur de sureau

Fromages Mère Richard

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS • 11€

Confiture de fruits de saison

Desserts Maison

DOUCEUR DE FRAISES • 12€

Mousse chocolat blanc à la verveine, soupe de fraises au poivre

FINGER CHOCOLAT JIVARA • 12€

Caramel, beurre salé et cacahuètes

DEMI-SPHERE COCO ANANAS • 12€

Mousse coco, confit ananas au gingembre, crumble

DÔME YUZU CITRON • 12€

Sablé croustillant