



La Marmite

Composez votre Menu au choix à la carte :

PRIX: 5400 F : LE MENU COMPLET (ENTREE-PLAT-DESSERT)

4100 F : LE MENU 2 PLATS (ENTREE-PLAT) OU (PLAT-DESSERT)

Entrées

Gratin de crabe de Palétuvier & poissons
Epices Tandoori, ananas et abricot, chapelure de romarin

Thon jaune fumé, maki de courgettes grillées
Bouillon au soyo, wakamé et tobiko

Ceviche de crevettes à l'huile de galanga
Purée d'avocats brûlés, poivron confit & chips de crevettes

Ravioles de Royan en consommé de queue de bœuf
Petits légumes glacés, gelée de persil & tuile de pain

Croustillant de bœuf & cœur foie gras
Jus acidulé, salade d'herbes fraîches aux fruits secs

Ballotine de foie gras maison au Pomerol,
Chutney citrouille aux zestes d'agrumes,
Brioche aux graines de courges

(sup 1400 F)



Une cuisine de caractère!

La Marmite

Plats

Buchette de thon jaune grillée

Rouille, mousseline et chips de patate douce

Saumon mariné au laurier poché à la graisse d'oie,

Tapenade au carvi et concassée de tomates

Raviole Ebène farcie aux crevettes, crabe & potiron

Jus de carcasse au piment et huile d'orange

Noix d'entrecôte grillée (250g), beurre de Béarnaise

Suprême de volaille fermière basse température

Cœur cacahuète épicé, wok de légumes croquants et émulsion au soyo

Goujonnettes de magret de canard

Jus acidulé au citron vert et gingembre

Pastilla d'épaule d'agneau confite parfum chèvre-miel

Quinoa sauce blanche aux herbes, betteraves rôties et pickles

Tartare de thon jaune au soyo et citron vert, frites et salade verte

Desserts

Macaron chocolat au poivre de Sichuan

Ganache à l'orange, orange confite et sauce chocolat

Crèmeux & crumble au combawa

Compotée framboise betterave et chips de betteraves

Variation sur la pomme

(25 MIN DE CUISSON)

Pomme rôtie à la crème d'amande, compotée de granny et glace vanille

Tarte meringuée & Poé à la citrouille

Copeaux de coco grillés et glace coco

Coupe de glaces ou sorbets

Café-gourmand

Une cuisine de caractère!

