

Entrées

Asperges de la ferme Rambaud,
Sabayon à l'ail rôti, lard Colonnata et croûtons au beurre d'anchois
14.00€

Saumon confit à l'huile d'olive,
Gelée d'hibiscus, tartare de fraises aux algues
16.00€

Foie gras de canard mariné au rhum
Ananas caramélisé, jus réduit aux épices douces
21.00€

Plats

Poisson selon arrivage,
Christophine étuvée au wakamé, sauce vierge aux fruits exotiques
28.00€

Quasi de veau cuit à basse température,
Maïs et asperges blanches, émulsion à la morille
29.00€

Filet de bœuf Rossini,
Espuma et pommes rattes rôties au beurre noisette, jus Périgieux
36.00€

Desserts

Pavlova aux fruits exotiques
11.00€

Fraisier et praliné pistache
11.00€

Cigare au chocolat, caramel mou à la fève de tonka
11.00€

Assiette de fromages affinés,
sélectionnés par le Chef
10.00€

Menu Gourmand

38.00 €

Asperges de la ferme Rambaud,
Sabayon à l'ail rôti, lard Colonnata et croûtons au beurre d'anchois

Ou

Saumon confit à l'huile d'olive,
Gelée d'hibiscus, tartare de fraises aux algues

Poisson selon arrivage,
Christophine étuvée au wakamé, sauce vierge aux fruits exotiques

Ou

Quasi de veau cuit à basse température,
Maïs et asperges blanches, émulsion à la morille

Tartelette à la fraise et praliné pistache

Ou

Cigare au chocolat, caramel mou à la fève de tonka

Ou

Assiette de fromages affinés,
sélectionnés par le Chef

Menu Enfant

14.00€

Poulet en Tempura ou Poisson à la plancha ou vapeur, Frites ou légumes du moment

Glace/Sorbet ou moelleux chocolat

Le Coté Brasserie

Salade de chèvre chaud

Mesclun, lardons, Toast de chèvre et miel

18.00€

Burger

Espadon et saumon croustillant, sauce tartare, salade et frites

22.00€

Pièce du boucher

Frites, salade et sauce morilles

28.00€

Découvrez La suggestion du chef à l'ardoise

Ainsi que notre menu du jour servi le midi

(Entrée-plat-dessert 25€)

Toute l'équipe des Méjeonnes vous souhaitent un bon appétit.