

LA VERRIÈRE

JEAN-LUC L' HOURRE
Meilleur Ouvrier de France 2000

MENUS

MENU VEGAN D'OLIVIA 68,00 €

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU CHOU ROUGE ET À LA MANGUE
Sauce avocat aux herbes fraîches

.....

TABOULÉ AUX LÉGUMES VERTS
Emulsion d'amande et mousse menthe

.....

MILLEFEUILLE D'AUBERGINE
Noix caramélisées au miel et tofu mariné en croûte de sésame

.....

INTERPRÉTATION D'UNE TARTE CITRON EN VERSION ORIGINALE

MENU HOMARD BLEU 125,00 €

HOMARD POCHÉ AU COURT-BOUILLON PARFUMÉ À LA CITRONNELLE
Mosaïque de légumes à la Népita
Consommé clair servi froid

.....

RAVIOLI DE HOMARD ET FOIE GRAS
Clin d'œil à Manuel Martinez

.....

HOMARD FAÇON « ARMORICAINE »
Pommes de terre grenaille

.....

VACHERIN EN VERSION ORIGINAL
Ganache à l'immortelle
Compotée de pêches blanches
Sorbet pêche de vigne

MENU DÉGUSTATION 125,00 €

Une invitation à la dégustation, de surprise en surprise, en faisant confiance à notre Chef, sur des plats choisis et élaborés à partir de produits et de légumes de saison. Selon vos envies, notre Sommelier pourra vous guider dans vos choix et sublimer l'alliance des Mets et du Vin.

MENU SAVEUR (Demi-pension) 65,00 €

ACCORD METS ET VINS
50,00 €

ACCORD METS ET VINS PRESTIGE
75,00 €

LES FOURNISSEURS

Valinco primeurs "A Madunina" - Huile d'Olive "Moulin oltrimonti"- Pêcheur "Jean Louis Duval" pêche Local - Miel "Valentini" - Veau et Vache Tigre "Jacques Abbatucci" - Cochon et Charcuterie "Dominique Cesari" - Johanna Soton Fromage fermier de chèvre - A Pignatta Nustral Charcuterie cuite et saucisserie - Safran Corse Domaine Nepali - Confiserie St Sylvestre Marcel Santini.

LA CARTE

ENTRÉES

LA SÉRIOLE ET LE TOURTEAU

Chair de tourteau et filet de sérieole mariné à l'huile de citron
Pain soufflé à l'encre de seiche
Mayonnaise au corail des têtes
36,00 €

LE FOIE GRAS DE CANARD

Interprétation d'un foie gras de canard en « trompe l'œil »
Pain d'épice, sorbet et confit de cerise
32,00 €

LA LANGOUSTINE

Grosse langoustine façon carpaccio
Condiments acidulés et caviar d'Aquitaine
Churros aux algues de Bretagne
38,00 €

LE HOMARD BLEU

Homard poché au court-bouillon parfumé à la citronnelle
Mosaïque de légumes à la Népita
Consommé clair servi froid
40,00 €

POISSONS

LE TURBOT SAUVAGE

Confit dans un beurre clarifié
Céleri-rave et truffe d'été
Sabayon onctueux au safran du domaine Népal
Pied de couteau au lonzo en croûte d'herbes fraîches
40,00 €

LA SOLE ET LA GAMBAS DE SICILE

« Comme une ballotine » cuite vapeur et poêlée
Polenta au sarrasin
Emulsion de coquillages vivifiés à l'huile d'amandes grillées
42,00 €

LE BAR

Bar clouté de verveine
Fin feuilleté croustillant
Mousseline de fenouil au curcuma
Sauce lie de vin
38,00 €

VIANDES

LE PIGEON DE LA FERME DU PORNIC

Poitrine de pigeon de race fermière sur coffre en croûte de sel
Les cuisses confites, petits pois comme un parmentier au beurre de baratte
Une rôtie de son foie sur pain de seigle
Figue en feuilleté
Sauce kumquat
48,00 €

L'AGNEAU DE LAIT

Selle d'agneau rôtie sur l'os
Petit navarin des ris
Gnocchis à plat à l'ail noir
Jus au poivre et gingembre
42,00 €

BAVETTE DE BOEUF «WAGYU» EN TRANCHE EPAISSE

Royale de moëlle, échalote farcie et pommes bouchon au beurre d'anchois
Sauce genre Périgueux
52,00 €

DESSERTS

FEUILLE À FEUILLE EN TRANSPARENCE AUX FRUITS ROUGES

Crème légère à la rose
Sorbet litchi
18,00 €

SOUFFLÉ AU CITRON ET CÉDRAT

Jeu d'agrumes, récolte d'hier et d'aujourd'hui
Sorbet kalamansi
18,00 €

VACHERIN EN VERSION ORIGINAL

Ganache à l'immortelle
Compotée de pêches blanches
Sorbet pêche de vigne
18,00 €

INTENSÉMENT CHOCOLAT

Composition autour d'un chocolat grand cru
Sorbet cacao
18,00 €

LES FROMAGES

18,00 €

Le MARINCA ainsi que ses Fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes nées, élevées et abattues Origine France.