



restaurant engagé

PAR THIERRY MARX ET RICARDO SILVA



MENU ONORÉ

90€ par personne

Accord mets et vins en 3 temps - 65€/personne

SAVEURS DE BIENVENUE

AMUSE-BOUCHE

Risotto de soja, huîtres, mousse de champignons

ASPERGE "LA BELLE DE MARSAN"

Matcha, verveine, sauce maltaise

ou

TRUITE CONFITE

Crème de chou-fleur, citron caviar

ŒUF DE MARANS

Asperge verte, sabayon cresson

ou

BETTERAVE

Condiment citron, feuilles printanières

CŒUR DE LIEU JAUNE

Petits pois, beurre blanc à la bergamote, œuf de truite

ou

VEAU EN HABIT VERT

Ail des ours, morilles, sauce vin jaune

FROMAGES

Supplément 16€

PRÉ-DESSERT

FRAISES DES BOIS

Blanc-manger vanille, pain de Gênes

ou

TARTE TATIN

Pressé de pommes, feuilleté breton, streusel, crème vanillée



restaurant engagé

PAR THIERRY MARX ET RICARDO SILVA



MENU QUINTESSENCE

Déjeuner - 180€ par personne
Accord mets et vins en 5 temps - 125€/personne

SAVEURS DE BIENVENUE

AMUSE-BOUCHE

Risotto de soja, huîtres, mousse de champignons

PÉTALE DE DAURADE

Jardin de chou rave, rhubarbe, caviar "Shadi"

BETTERAVE

Condiment citron, feuilles printanières

HOMARD

Pommes de terre, miso, sauce féroce

AGNEAU

Carottes laquées au gingembre

FROMAGES

Supplément 16€

PRÉ-DESSERT

L'ECUELLE DU MOINE



restaurant engagé

PAR THIERRY MARX ET RICARDO SILVA



LES SAVEURS TOUTES VÉGÉTALES

80€ par personne

Accord mets et vins en 3 temps - 65€/personne

SAVEURS DE BIENVENUE

AMUSE-BOUCHE

Risotto de soja, mousse de champignons

LA BELLE DE MARSAN

Matcha, verveine, sauce maltaise

BETTERAVE

Condiment citron, feuilles printanières

LÉGUMES DE SAISON

Sauce Chausey

FROMAGES

Supplément 16€

PRÉ-DESSERT

TARTE TATIN

Pressé de pommes, feuilleté breton, streusel, crème vanillée



restaurant engagé

PAR THIERRY MARX ET RICARDO SILVA



LES SAVEURS TOUTES VÉGÉTALES

150€ par personne

Accord mets et vins en 3 temps - 65€/personne

SAVEURS DE BIENVENUE

AMUSE-BOUCHE

Risotto de soja, mousse de champignons

LA BELLE DE MARSAN

Matcha, verveine, sauce maltaise

BETTERAVE

Condiment citron, feuilles printanières

ŒUF DE MARANS

Asperge verte, sabayon cresson

LÉGUMES DE SAISON

Sauce Chausey

FROMAGES

Supplément 16€

PRÉ-DESSERT

L'ECUELLE DU MOINE



restaurant engagé

PAR THIERRY MARX ET RICARDO SILVA



MENU QUINTESSENCE

Dîner - 180€ par personne
Accord mets et vins en 5 temps - 125€/personne

SAVEURS DE BIENVENUE

AMUSE-BOUCHE

Risotto de soja, huîtres, mousse de champignons

TRUITE CONFITE

Crème de chou-fleur, citron caviar

ŒUF DE MARANS

Asperge verte, sabayon cresson

CŒUR DE LIEU JAUNE

Petits pois, beurre blanc à la bergamote, œuf de truite

PIGEON

Asperge blanche, pois gourmands, crème d'amande

FROMAGES

Supplément 16€

PRÉ-DESSERT

L'ECUELLE DU MOINE



restaurant engagé

PAR THIERRY MARX ET RICARDO SILVA



MENU LIBELLULE

250€ par personne

Accord mets et vins en 5 temps - 125€/personne

SAVEURS DE BIENVENUE

AMUSE-BOUCHE

Risotto de soja, huîtres, mousse de champignons

LA BELLE DE MARSAN

Matcha, verveine, sauce maltaise

PÉTALE DE DAURADE

Jardin de chou rave, rhubarbe, caviar "Shadi"

BETTERAVE

Condiment citron, feuilles printanières

SAINT-PIERRE

Artichauts à la grenobloise, laitue

HOMARD

Pommes de terre, miso, sauce féroce

AGNEAU

Carottes laquées au gingembre

FROMAGES

Supplément 16€

PRÉ-DESSERT

L'ÉCUELLE DU MOINE



restaurant engagé

PAR THIERRY MARX ET RICARDO SILVA



LES SAVEURS TOUTES VÉGÉTALES

Dîner en 5 temps - 150€ par personne
Dîner en 7 temps* - 190€ par personne
Accord mets et vins - 125€/pers

SAVEURS DE BIENVENUE

AMUSE-BOUCHE

Risotto de soja, mousse de champignons

LA BELLE DE MARSAN

Matcha, verveine, sauce maltaise

PÉTALES D'AVOCAT*

Condiment rhubarbe

ŒUF DE MARANS

Asperge verte, sabayon cresson

BETTERAVE

Condiment citron, feuilles printanières

NAVET*

Pommes, purée de navet au miel

LÉGUMES DE SAISON

Sauce Chausey

FROMAGES

Supplément 16€

PRÉ-DESSERT

L'ECUELLE DU MOINE

Prix nets en euros. Service compris.