



L'INSTANT...

Cuisine des saveurs

SAMEDI MIDI ET TOUS LES SOIRS

ENTRÉES

Le foie gras... <i>De canard en escalope poêlé, bouillon de bonite fumé au miso, nouilles soba et enoki</i>	18€
Les noix de St Jacques et bulots ... <i>Pulpe de poire au vinaigre d'érables et st jacques au naturel, endives et radis en vinaigrette d'agrumes et bulots à l'ail</i>	17€
Le cochon... <i>Croustillant de pieds de porc au cerfeuil, sucrose, crémeux de panais et sauce gribiche</i>	16€
Les grenouilles ... <i>Les cuisses en tempura, houmous de persil et émulsion d'ail doux, pickles de légumes et croustons</i>	19€
Les crevettes... <i>Croustillantes au panko, sauce épicée</i>	12€
Jambon Ibérique «Bellota»... <i>48 mois, 70g et sa tartine de tomates</i>	17€
Samoussa au bœuf ...	12€

PLATS

Le lieu jaune... <i>Juste saisi, crème de racines tubéreuses, échalotes confites et poireaux grillés</i>	25€
Le cabillaud... <i>Le filet rôti, fèves de soja au gingembre et sésame, mousseline de potiron et chou-fleur à cru</i>	24€
Le bar... <i>Snacké au beurre, compotée d'oignons doux et shiitakés, émulsion au cresson</i>	26€
L'entrecôte ... <i>Persillée, frites maison et mesclun (sauce roquefort ou poivre mignonette supp +2€)</i>	19€ 300g 400g
Le cochon «capelin»... <i>Le filet mignon poêlé, crème à la moutarde de Meaux et ciboulette, grenailles fondantes et choux de Bruxelles</i>	25€
Le bœuf... <i>Dans le filet rôti, purée de céleri rave, épinards et ail noir</i>	28€

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS
TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE LA CEE

SAMEDI MIDI ET TOUS LES SOIRS

MENU

L'Instant Gourmet

31€

MENU

L'Instant Découverte

45€

Le foie gras... <i>De canard en escalope poêlé, bouillon de bonite fumé au miso, nouilles soba et enoki</i> ou Les noix de St Jacques et bulots ... <i>Pulpe de poire au vinaigre d'érables et st jacques au naturel, endives et radis en vinaigrette d'agrumes et bulots à l'ail</i> ou Le cochon... <i>Croustillant de pieds de porc au cerfeuil, sucrose, crémeux de panais et sauce gribiche</i>

Le lieu jaune... <i>Juste saisi, crème de racines tubéreuses, échalotes confites et poireaux grillés</i> ou Le cabillaud... <i>Le filet rôti, fèves de soja au gingembre et sésame, mousseline de potiron et chou-fleur à cru</i> ou Le bœuf... (supp + 5€) <i>Entrecôte persillée (300g), frites maison et mesclun</i> ou Le cochon «capelin» <i>Le filet mignon poêlé, crème à la moutarde de Meaux et ciboulette, grenailles fondantes et choux de Bruxelles</i>

Le chocolat noir ... <i>Coulant et fondant, crème glacée bulgare et caramel beurre salé</i> ou Les agrumes...

SAMEDI MIDI ET TOUS LES SOIRS

Mise en bouche ****
Les grenouilles ... <i>Les cuisses en tempura, houmous de persil et émulsion d'ail doux, pickles de légumes et croustons</i> ****
Le bar... <i>Snacké au beurre, compotée d'oignons doux et shiitakés, émulsion au cresson</i> ****
Le bœuf... <i>Dans le filet rôti, purée de céleri rave, épinards et ail noir</i> ****
Comme un chocolat d'hiver... <i>Servi en chaud-froid, ganache passion-banane et chantilly tonka</i>

(Servi pour l'ensemble de la table)

DESSERTS

Le chocolat noir ... <i>Coulant et fondant, crème glacée bulgare et caramel beurre salé</i>	9€
Les agrumes... <i>En crème brûlée, crémeux pamplemousse-vanille, confit de clémentines et opaline citron vert</i>	9€
La pistache et la mandarine... <i>En entremet façon «finger», pulpe confite et mandarine et croustillant chocolat blanc</i>	9€
Comme un chocolat d'hiver... <i>Servi en chaud-froid, ganache passion-banane et chantilly tonka</i>	9€
Le café / thé gourmand ...	8€
Champagne gourmand...	12€
L'assiette de glaces et sorbets ...	7€
Les fromages de chez Betty... <i>Notre sélection</i>	8€

L'INSTANT...

Des enfants

9€

Steak ou nuggets ou poisson du moment

Garniture : frites ou légumes du moment

Dessert

Boisson au choix

Surprise gourmande