

SUNSET

19H30 - 22H30 DERNIÈRE COMMANDE

Notre cuisine est entièrement fait maison,
nos plats sont élaborés à base de produits frais, de saison.

Chef de Cuisine Jordan Bischoff et son équipe vous souhaitent un excellent appétit!

**2 plats pour un dîner léger, 3-4 plats c'est le dîner classique,
5+ pour les gourmands!**

PETITS PLATS

Tarama	D'œufs de cabillaud fumés à l'ail noir fermenté, caviar de hareng fumé, pickles de radis Daikon à la fleur d'hibiscus, chips de pain	8€
Curry jaune	De potimarron, citron confit, raisins, coriandre, paratha (pain indien), sauce yaourt	8€
Émulsion de maïs	Au charbon végétal, jaune d'œuf confit au soja, pommes allumettes, gambas mi-cuites (ou sans gambas)	11€(7€)
Pressé de foie gras	Et anguille fumée, déclinaison de betteraves, pomme Granny Smith au safran, pickles d'oignons rouges	15€
Filet de rascasse	Cuit à l'unilatéral façon meunière au pamplemousse rose, émulsion de topinambour et ses chips, noisettes torrifiées	14€
Tataki de bonite	Grillé au chalumeau, sauce satay, blettes caramélisées au balsamique, amandes grillées	8€
Canette	En deux façons, suprême poêlé rosé, croquette de cuisse et abats, purée de châtaigne fumée, sauce grand veneur aux airelles, choux de Bruxelles grillés, raisins croquants, chips de panais	16€
Saint Jacques	Juste snackées, tuile de son corail et encre de seiche, crème d'Isigny, caviar de hareng fumé, salicorne, sarrasin soufflé, shiso rouge, groseilles	12€

DESSERTS

Mousse chocolat blanc	À la fève de tonka, ganache au chocolat noir à la badiane et orange, crumble au cacao amère, glace au topinambour, oxalis	7€
Cheesecake	Décomposé à la vanille et spéculoos, compotée de poire au vin chaud, glace à l'Amaretto	7€
Sorbets et glaces du moment	Chocolat, vanille, citron, fleur de lait, yaourt	2€/boule

Liste des allergènes contenus dans nos plats disponible sur demande, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires. Prix nets en euros, taxes et service compris.

SUNSET

MENU DU DÉJEUNER 12H-14H30

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 14,5€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 16,5€

HORS MENU: ENTRÉE OU DESSERT 6€, PLAT 12€

MENU

- Boissons non comprises -

Dashi (bouillon japonais de bonite séchée),
choux de Bruxelles cru, shiitake,
julienne de nori, radis, œuf à 65°C

ou

Saumon confit, mayonnaise au raifort et jus de betterave,
daikon râpé, wakamé au sésame grillé, shiso rouge

|||||

Pastilla de poulet au citron confit et raisins,
polenta crémeuse au romarin,
embeurrée de pois chiches au piquillos

ou

Filet de rascasse cuit à l'unilatéral,
risotto d'épeautre et quinoa au parmesan,
câpres frites, salade d'herbes

ou

Courge butternut rôtie au miel de romarin,
ricotta maison, ricotta fumée séchée,
graines de courge torréfiées, pousses de moutarde

ou

Poêlée de ris de veau en persillade aux trompettes,
purée de pommes de terre au beurre noisette (+6€)

|||||

Île flottante à la crème anglaise au marron,
amandes caramélisées, caramel au beurre salé

ou

Poire pochée au vin rouge et épices,
glace à la vanille, crumble au cacao

ou

Comté 12 mois d'affinage, mendiant et confiture de figues

VINS AU VERRE (15 CL)

ROUGE

VDP Les Maures
Aubregades, Domaine Turenne 4,5€

AOP Corbières
Les Lanes, Château La Baronne 6€

AOC Saumur Champigny
Ruben, Domaine Bobinet 7€

BLANC

IGP Côtes de Gascogne
Haut Marin, E. Prativiera 4,5€

VDP Loire
Sauvignon Blanc « F », Fournier 6€

VDF Languedoc
De but en blanc, Clos Mathéliste 6,5€

ROSÉ

AOP Côtes de Provence
Ma Cuvée, Château Fontainebleau 4,5€