

Menu du déjeuner

-entrée, plat, dessert-

36 € hors boissons



Patiences

Entrées

Le foie gras de canard,

En ballotine, gel de kalamansi et pain de mie maison

L'escargot,

En fricassée, crémeux d'ail des ours et champignons

Le saumon,

Mariné et légèrement fumé, rémoulade de céleri, crème aigrelette

Plats

Le cabillaud,

Cuit lentement, huile de basilic et condiment épicé

La volaille,

Suprême de poulet, pesto de roquette et jus tomate

Le veau,

Pavé d'épaule cuit lentement, jus à la sauge et citron

Desserts

Les fruits rouges,

Marinés, mousse yaourt et meringue croustillante

Le baba,

Imbibé au rhum arrangé maison, gel exotique et crème fouettée vanillée

Le chocolat,

En profiteroles, glace vanille et sauce tiède maison

Douceurs ...

L'Ephémère

de Saint-Martin

Menu du diner vendredi 06 juin

44 € hors boissons



Patiences

Entrée

Le foie gras de canard,

En ballotine marbrée au chou rouge, pickles et pain toasté

Plat

Le turbot,

Filet cuit lentement parfumé à la fleur de fenouil

Dessert

La pêche plate,

Rôtie, ganache montée à la vanille de Madagascar et crumble de canistrelli

Douceurs ...

L'Ephémère
de Saint-Martin

Menu du diner samedi 07 juin

44 € hors boissons



Patiences

Entrée

Le canard,

Pâté croûte de canard et foie gras, pickles et crémeux d'ail noir

Plat

Le turbot,

Filet cuit lentement, zestes de citron vert et sauce cresson

Dessert

Le miel,

Parfait glacé au miel, abricots rôtis et crème de safran

Douceurs ...

L'Ephémère
de Saint-Martin

Menu du diner dimanche 08 juin

44 € hors boissons



Patiences

Entrée

Le foie gras,

En ballotin au magret de canard fumé, briochette au cèpe et gel cassis

Plat

Le turbot,

Filet cuit lentement, sauce crustacés parfumée au yuzu

Dessert

L'abricot,

Rôti, comme une tartelette, noisettes et glace nougat

Douceurs ...

L'Ephémère
de Saint-Martin

Menu du diner lundi 09 juin

44 € hors boissons



Patiences

Entrée

Le saumon,

Dos mariné au combava et rillettes, vinaigrette asiatique

Plat

La volaille,

Suprême poché, sauce vin jaune

Dessert

La framboise,

Déclinaison autour de la framboise, la rose et le litchi

Douceurs ...

L'Ephémère
de Saint-Martin

Menu du diner vendredi 13 juin

44 € hors boissons



Patiences

Entrée

La langoustine,

Raviole ouverte, réduction de langoustines et écume de carotte

Plat

Le chou vert,

Chou farci au coeur de foie gras de canard

Dessert

L'oeuf neige,

Crème vanille, coeur framboise et chouchous

Douceurs ...

L'Ephémère
de Saint-Martin

Menu du diner samedi 14 juin

44 € hors boissons



Patiences

Entrée

Le champignon,

Déclinaison de champignons en tartelette, émulsion et chips de jambon cru

Plat

Le homard,

Filet de merlu farci d'un médaille de homard, sauce homardine au beurre de corail

Dessert

La fraise,

En salade rafraîchie d'un gel citron & verveine et coulis, shortbread et mousse yaourt

Douceurs ...

L'Ephémère

de Saint-Martin