

L'Ephémère

de Saint-Martin

# Menu du déjeuner

34 € hors boissons

## Entrées

**Le foie gras de canard,**

En ballotine, pickles de pêche, pain de mie maison.

**La Seiche,**

Snackée aux olives, crème de parmesan, tomates confites.

**Le saumon,**

Mariné et légèrement fumé, asperges blanches mimosa, crème aigrette.

## Plats

**Le cabillaud,**

Cuit lentement, sauce vierge, condiment épicé.

**La volaille,**

Suprême de poulet, jus réduit aux trompettes.

**Le bœuf,**

Pavé sauté, câpres, citron et herbes fraîches.

## Desserts

**La fraise,**

En salade, confite, crumble aux noisettes.

**La vanille,**

Biscuit moelleux, crémeux vanille, crème fouettée vanillée.

**Le chocolat,**

Crémeux chocolat-cacao, crumble cacao, brownie.



# Dîner du vendredi 31 mai 2024

42 € hors boissons

## Patiences

## Entrée

### **La queue de homard,**

Saisie au beurre, crémeux de petits pois et petits pois en salade, condiments, crispy de sarrazin.

## Plat

### **Filet de turbot,**

Cuit lentement, parfumé à la fleur de fenouil.

## Dessert

### **La pêche,**

Fraîche, en gelée, crumble amandes.

## Mignardises



# Dîner du samedi 1er juin 2024

42 € hors boissons

## Patiences

## Entrée

### **La queue de homard**

Rôtie au beurre, salade d'asperges vertes, vinaigrette à l'ail des ours, gel de sureau.

## Plat

### **Dos de cabillaud,**

Cuit lentement, farce truffée.

## Dessert

### **Les agrumes,**

Variation de citron, orange, pamplemousse, meringue aux fruits.

## Mignardises



# Dîner du vendredi 7 juin 2024

42 € hors boissons

## Patiences

## Entrée

### **La queue de homard,**

Rôtie au beurre de corail, risotto au jus de crustacés et yuzu  
Câpres frites et écume de raifort.

## Plat

### **Filet de turbot,**

Cuit lentement, sauce vin blanc aux œufs de harengs fumés.

## Dessert

### **L'abricot,**

Rôtie, en crémeux, crumble aux noisettes.

## Mignardises



# Dîner du samedi 8 juin 2024

42 € hors boissons

## Patiences

## Entrée

### **La queue de homard,**

Rôtie au beurre, crémeux carotte-orange, pickles de carotte, beurre blanc au corail de homard.

## Plat

### **Le filet de veau,**

Sauté, sauce Albufera.

## Dessert

### **Les fruits rouges**

Frais, en gelée, cerises, fraises, groseilles et sabayon gratiné.

## Mignardises

