

Ne MAIL

À partager pour l'apéritif

LES TARTINABLES

Houmous, baba ganoush, poivronnade et poppadum

12€

LES OEUFS MIMOSA FAÇON KIMCHI

Mayonnaise, sauce kimchi, huile pimentée, miel, baies roses, ciboulette et graines de sésame

12€

LA TEMPURA DE CREVETTES

Mayonnaise wasabi, citron, cébettes, ciboulettes et feuille de nori

15€

LA SÉLECTION DE POISSONS FUMÉS ET TARAMA BLANC

Voir avec le chef de rang

15€

LA SÉLECTION DE CHARCUTERIES & MINI GALET DE LOIRE RÔTI

Voir avec le chef de rang

15€

LES RILLAUDS FAÇON JAPONNAISE

Au laquage asiatique, miel, wasabi, ponzu et jus de yuzu

12€

Les huîtres

LA SPÉCIALE N°2 - ½ DOUZAINES

12€

LA SPÉCIALE N°2 - DOUZAINES

24€

Les entrées

L'OEUF PARFAIT ET CECINA

Boeuf de Castille fumé et séché, baba ganoush, aubergine grillée, tartine de pain au pecorino

12€

LE GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH

Baies roses & crème de yuzu, huile d'olive, cébettes, ciboulette, cheveux du diable et edamame

12€

LE PÂTÉ EN CROÛTE

Canard, trompette de La mort, pistaches et foie gras, confiture de figues et cornichons

12€

LE TATAKI DE THON

Mayonnaise wasabi, laquage asiatique, agrumes et pickles de daïkon, edamame et nori

14€

La salade

LA SALADE PÉRIGOURDINE AU FOIE GRAS POÊLÉ

Mesclun de salade, pommes de terre Grenaille rôties
au beurre aillé, gésiers confits, magret de canard
fumé, oeuf dur, toast au morbier, vinaigrette à l'huile
de noix et au vinaigre de xérès

22€

Le menu enfant

LES NUGGETS DE POULET (ORIGINE UE) OU FISH N'CHIPS FRITES MAISON OU POÊLÉE DE LÉGUMES

ET LE MOELLEUX OU LA BOULE DE GLACE

14€

Les plats

LE PAVÉ DE SAUMON À L'UNILATÉRAL <i>Sauce à l'oseille maison, mille-feuille de pommes de terre, mousseline de carottes au cumin</i>	24€
LE FILET DE BAR SNACKÉ <i>Beurre blanc maison, tombée de jeunes pousses d'épinards, taboulé végétarien</i>	26€
LES SAINT-JACQUES SNACKÉES <i>Risotto aux saveurs asiatiques, émulsion au yuzu</i>	28€
LE SUPRÊME DE POULET JAUNE BASSE TEMPÉRATURE <i>Poêlée de champignons sauvages, courge Jack Be Little rôtie, jus de volaille corsé aux morilles, porto et vin rouge</i>	24€
LE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU FAÇON MAGHRÉBINE (ORIGINE FRANCE) <i>Frites maison</i>	24€
LE BURGER DU MAIL (ORIGINE FRANCE) <i>Pain bretzel, steak haché de boeuf "de la Ferme des Belles Robes", raclette fondante, bacon grillé, oignons rouges, relish à la tomate et à l'ail confit, frites maison, mesclun de salade et vinaigrette</i>	24€
LE PAVÉ DE BOEUF DE LA FERME DES BELLES ROBES (ORIGINE FRANCE) <i>Gratin de pommes de terre à la muscade, poivrons et ails rôtis, mesclun de salade et vinaigrette, sauce périgieux au foie gras et prosecco</i>	26€
LE PLAT DE CÔTE DE BOEUF CONFIT AU BEURRE DE PIMENT D'ESPELETTE (ORIGINE FRANCE) <i>Étuvée de légumes au jus de viande, navets, carottes, panais et fèves, oignons grelots confits</i>	28€
LES RAVIOLES AUX BOLETS ET OEUF PARFAIT AU PECORINO (VÉGÉTARIEN) <i>Sauce crémée à l'ail noir, poêlée forestière au beurre d'ail et aux herbes, huile de truffe</i>	24€

À partager - pour 3 pers

LA CÔTE DE BOEUF HEWITT (ORIGINE IRLANDE)
Sauce vin rouge aux morilles et sauce béarnaise

LE MIXED GRILL (ORIGINE FRANCE ET JAPON)
Pavé de boeuf de la Ferme des Belles Robes, Entrecôte de Wagyu, Suprême de poulet jaune et Rillauds façon japonaise, sauce vin rouge aux morilles et sauce béarnaise

Ces deux plats à partager vous sont servis avec des frites de pommes de terre, un mesclun de salade avec vinaigrette, ail, poivrons et des asperges rôties au four

Pour 3 pers - 110€

Les suppléments

<i>Frites maison, poêlée de légumes, grenailles rôties, gratin de pommes de terre à la muscade, mousseline de carottes au cumin, mille-feuille de pommes de terres</i>	6€
<i>Salade verte</i>	2€
<i>Sauce périgieux, sauce vin rouge aux morilles, sauce beurre blanc, sauce à l'oseille, sauce Béarnaise</i>	2€

L'assortiment de fromages

SÉLECTION DE 5 FROMAGES DU MOMENT

Selon le marché

14€

Les desserts

LE CAFÉ ET SES DOUCEURS

Sélection de mignardises

10€

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

Chantilly mascarpone tonka, sorbet poire, crumble pain d'épices, soupe automnale

12€

LE COEUR CHOCOLAT

Biscuit cacao sans gluten, ganache montée caraïbe 66%, rose des sables, glace chocolat, gruê de cacao et son disque en chocolat

12€

LE COOKIE AMERICAIN

Cookie chocolat et noisettes mi-cuit chaud, glace vanille, caramel beurre salé, amandes effilées

12€

LE MILLE & UNE PISTACHE (une déclinaison pistache)

Namelaka 100% pistache, Friand de pistache, pralin de pistache, crème glacée pistache, pistaches hachées

12€

LE BANANUTS

Namelaka dulcey, gel banane, crumble cacao et noisettes, sorbet banane artisanal, caramel beurre salé, noisettes chouchous

12€

LA COUPE DU MAIL

Glace noix de coco, chantilly mascarpone vanille, noix de coco râpée, coulis exotique, Crumble coco, tartare d'ananas, copeaux de noix de coco

12€

LA DAME BLANCHE

3 boules vanille, sauce chocolat, amandes torréfiées, chantilly vanille et mascarpone, cigarette russe

10€

LE COLONEL

3 boules sorbet citron vert et vodka

10€

LE CHOCOLAT LIÉGEOIS

3 boules chocolat, sauce chocolat, amandes torréfiées, chantilly vanille et mascarpone, cigarette russe

10€

LE CAFÉ LIÉGEOIS

3 boules café, sauce café, amandes torréfiées, chantilly vanille et mascarpone, cigarette russe

10€

Les glaces et sorbets

LES GLACES

Vanille bourbon, chocolat, café, menthe-chocolat, rhum raisin, caramel bonbon

LES SORBETS

Framboise, fraise, mangue, citron vert, passion, cassis

Suppléments - 1€ : chantilly, amandes, sauce chocolat, sauce caramel, sauce café, coulis de fruits rouges et coulis exotique

1 boule : 2.50€ / 2 boules : 5€ / 3 boules : 7.50€