



L'adresse vous dévoile son menu

Surgi d'une passion, à l'image d'un voyage qui promet d'éveiller tous vos sens, chaque recette est une balade où s'invite une cuisine gourmande et inventive. Inspiré de la récolte du potager, d'épices d'ailleurs sans oublier producteurs et artisans qui gravitent tout autour de nous. L'assiette se veut en totale harmonie avec la nature qui, comme ses couleurs, défilent au gré des saisons. Laissez-vous séduire par ces explosions de saveurs purement irrésistibles, aux belles textures et subtils parfums.

La team L'adresse

Menu « Expérience intense » en 7 services

7 services 115€ / l'accord vins en harmonie 60€

J'ose... surprise et inspiration !

*Fruit d'une musardise unique de bouquets de créations à savourer
laissez-vous guider sur les sentiers de la découverte
Entre Terre et Mer découvrez aussi les richesses de notre terroir.
Les produits travaillés sont rigoureusement sélectionnés pour leur qualité et
leur goût.*

*Avide de surprise, ce menu vous sera dévoilé au fur et à mesure du repas
pour gagner en plaisir & déguster la gastronomie décontractée*

*Pour les moins téméraires, il est à découvrir à votre demande
Laissez-vous séduire au travers d'une dégustation d'escales
au gré des saisons et de l'inspiration du moment.*

Voici un aller simple vers une expérience unique à éprouver...

Servi à l'ensemble de la table ...

*L'adresse propose son accord mets vins sur mesure
Avec la compétence essentielle de « La Cave des Sommeliers »,*

Information sur les allergènes disponible sur demande

5 services 100€ / 5 verres de vins en harmonie 50€

5 Amuses-bouches émotion

Filet de bar

Chou-fleur, glace safranée, quinoa blanc, citron noir
Chavirez sous le plaisir de la légèreté

Saint-Jacques de Dieppe

Shitakés, assaisonnement Umami, fumet en réduction
Parfum aux notes sophistiquées enivrantes

Filet de caille farci

Cuisse confite aux saveurs de fruits noirs, noisettes torréfiées
Création de caractère tout en gourmandise

Filet de biche

Tendre à souhait, panais, pointe arabica et cacahuète, jus en réduction
La saison offre ses merveilleuses saveurs
*(*Alternative possible)*

Le Fromage

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.9€
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.15€ / Le Verre de vin 9€

Poire du verger

Poire à croquer, confite et sorbet, friandise cacao
Nul besoin d'en rajouter, il faut s'y aventurer

La plus haute qualité des produits est notre priorité absolue.
Comme nous travaillons avec des produits frais, de légers changements peuvent dès lors survenir.
La simplicité de la carte permet aussi de réduire les déchets.

4 services 85€ / 4 verres de vins en harmonie 40€

5 Amuses-bouches émotion

Filet de bar

Chou-fleur, glace safranée, quinoa blanc, citron noir
Chavirez sous le plaisir de la légèreté

Saint-Jacques de Dieppe

Shitakés, assaisonnement Umami, fumet en réduction
Parfum aux notes sophistiquées envoiivantes

Filet de biche

Tendre à souhait, panais, pointe arabica et cacahuète, jus en réduction
La saison offre ses merveilleuses saveurs
*(*Alternative possible)*

Le Fromage

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.9€
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.15€ / Le Verre de vin 9€

Poire du verger

Poire à croquer, confite et sorbet, friandise cacao
Nul besoin d'en rajouter, il faut s'y aventurer

La plus haute qualité des produits est notre priorité absolue.
Comme nous travaillons avec des produits frais, de légers changements peuvent dès lors survenir.
La simplicité de la carte permet aussi de réduire les déchets.

L'adresse en 5 services

Menu **Végétarien**

5 services 85€ / 5 verres de vins en harmonie 50€

5 Amuses-bouches émotion

Chou-fleur

Sablé, glace safranée, quinoa blanc, citron noir
Chavirez sous le plaisir de la légèreté

Eryngii

Shiitakes, soupçon d'oseille, bouillon japonisant
On se régale !

Courge

Beurre noisette, dauphine de potimarron, jus court
Voyage dans l'univers du goût

Raviole

Comme une soupe à l'oignon
La saison offre ses merveilleuses saveurs réconfortantes

Le Fromage

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.9€
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.15€ / Le Verre de vin 9€

Pistache

Biscuit sablé, banquise pistache torréfié, friandise calamondin, clémentine
Exquise gourmandise

La plus haute qualité des produits est notre priorité absolue.
Comme nous travaillons avec des produits frais, de légers changements peuvent dès lors survenir.
La simplicité de la carte permet aussi de réduire les déchets.



L'adresse en 4 services

Menu **Végétarien**

4 services 70€ / 4 verres de vins en harmonie 40€

5 Amuses-bouches émotion 

Chou-fleur

Sablé, glace safranée, quinoa blanc, citron noir
Chavirez sous le plaisir de la légèreté

Eryngii

Shiitakes, soupçon d'oseille, bouillon japonisant
On se régale !

Raviole

Comme une soupe à l'oignon
La saison offre ses merveilleuses saveurs réconfortantes

Le Fromage

Si vous le choisissez au lieu du dessert Sup.9€
Si vous le choisissez avant le dessert Sup.15€ / Le Verre de vin 9€

Pistache

Biscuit sablé, banquise pistache torréfié, friandise calamondin, clémentine
Exquise gourmandise

La plus haute qualité des produits est notre priorité absolue.
Comme nous travaillons avec des produits frais, de légers changements peuvent dès lors survenir.
La simplicité de la carte permet aussi de réduire les déchets.



MERCREDI, JEUDI et VENDREDI midi, deux assiettes






Menu de saison

Au-delà des plaisirs gourmands





39€

Entrée + plat




Entrées

-  **Filet de bar**, chou-fleur, glace safranée, quinoa blanc, citron noir
-  **Saint-Jacques de Dieppe**, shitakés, assaisonnement Umami, fumet en réduction
-  **Terrine de foie gras**, déclinaison de betterave aux saveurs de saison

Plats

-  **Filet de biche**, panais, pointe arabica et cacahuète, jus en réduction (+7€)
-  **Filet mignon de veau**, panais, pointe arabica et cacahuète, jus en réduction
-  **Raviole**, comme une soupe à l'oignon 

Et pourquoi pas un dessert (+12)

-  **Poire du verger**, poire à croquer et confite, sorbet, friandise cacao
-  **Tartelette pistache**, biscuit sablé, banquise pistache torréfié, friandise calamondin, clémentine
-  **L'assiette de fromage**

* Ce menu de saison est servi par table entière

Nous sommes à votre écoute si vous souffrez d'une allergie, si vous suivez un régime particulier. Indiquez-nous vos souhaits ceci lors de votre réservation et nous vous proposerons avec plaisir une alternative ou vous orienterons vers un menu restreint.