



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

Crevettes sauvages d'Argentine

Guacamole, Mahor, parfum de Thaïlande
Larguez les amarres en toute séduction !

Filet de cabillaud laqué

Emulsion dashi, pomme de terre truffe de Chine, huile au shizo vert
Création de caractère tout en gourmandise

Langoustine Roll

Pain brioché, céleri croquant, mayo comme chez nous
Trésor de la mer qui émerveille

Ballotine de coucou de Malines

L'oignon, pomme de terre boulangère, sauce Albufera
Excellent morceau choisi

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€

Comme un Manon

Torrade praliné noisette, crémeux chocolat blanc
Gourmandise prête à fondre ?

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

Crevettes sauvages d'Argentine

Guacamole, Mahor, parfum de Thaïlande
Larguez les amarres en toute séduction !

Filet de cabillaud laqué

Emulsion dashi, pomme de terre truffe de Chine, huile au shizo vert
Création de caractère tout en gourmandise

Ballotine de coucou de Malines

L'oignon, pomme de terre boulangère, sauce Albufera
Excellent morceau choisi

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€

Comme un Manon

Torrade praliné noisette, crémeux chocolat blanc
Gourmandise prête à fondre ?

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

Avocat

Guacamole, Mahor, parfum de Thaïlande
Chavirez sous le plaisir de la légèreté

Oignon

Caramélisé au beurre noisette, pomme de terre boulangère
Inspiré de moments exquis

Céleri

Pain brioché maison, céleri rémoulade
On se régale !

L'oeuf

Sabayon de soja au saké, Shiitakés glacés à la japonaise
Parfum Umami, riche en goût...un délice

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€

La tarte citron

Zeste de fraîcheur d'agrumes, crumble Breton
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 4 services

Menu **Végétarien**

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

5 Amuses-bouches émotion

Avocat

Guacamole, Mahor, parfum de Thaïlande
Chavirez sous le plaisir de la légèreté

Oignon

Caramélisé au beurre noisette, pomme de terre boulangère,
Inspiré de moments exquis

L'oeuf

Sabayon de soja au saké, Shiitakés glacés à la japonaise
Parfum Umami, riche en goût...un délice

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€

La tarte citron

Zeste de fraîcheur d'agrumes, crumble Breton
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.



MERCREDI, JEUDI et VENDREDI midi, deux assiettes




Menu de saison

Au-delà des plaisirs gourmands



39€

Entrée + plat




Entrées

-  **Crevettes sauvages d'Argentine**, guacamole, Mahor, parfum de Thaïlande
-  **Filet de cabillaud laqué**, émulsion iodée, purée de pomme de terre de mon enfance

Plats

-  **Filet bœuf tendre à souhait**, déclinaison de salsifis, noisettes, jus en réduction
-  **Ballotine de coucou de Malines**, l'oignon, pomme de terre boulangère, sauce Albufera

Et pourquoi pas un dessert (+12)

-  **Comme un Manon**, praliné noisette, crémeux chocolat blanc
-  **La tarte citron**, zeste de fraîcheur d'agrumes, crumble Breton
-  **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.