LE CERCLE DE MONTAIGN&

LA CARTE

ENTRÉES

Poireaux & truffe d'automne 19
Au barbecue, crème de feuilles de sakura & praliné aux cèpes

Bar de nos côtes 23
Mariné à la mandarine satsuma, jus de carotte au bitter & coulis de livèche

PLATS

Thon rouge de ligne 33
Conchiglionis farcis à la feta et aux olives de Kalamata &
jus corsé de crabe vert aux baies d'andaliman

Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue (Origine Allemagne) 35
Sucrine braisée, crème de haricots coco & jus au géranium rosat

Une proposition végétarienne est disponible sur demande 23

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages de chez mimi Crèmerie 15
Mesclun de jeunes pousses & condiment aux fruits

Chocolat Mayan red 70 % 12
Crémeux au chocolat, sablé noisette, sauce chocolat à l'Angostura &
sorbet au cidre

Potimarron 12
Sorbet à la noix de coco, feuilletage caramélisé & sauce au rooibos

L'Inspiration du moment 11

Prix nets en €, service compris.

LE CERCLE DE MONTAIGN&

NOS MENUS

FORMULES (Menu du marché)

Entrée+plat **ou** plat+dessert	28
Entrée+plat+dessert	37

MENU DU MARCHÉ, EN 3 chapitres (au déjeuner uniquement)

Tartare de bœuf au kiwi
Voile ponzu, condiment à la moutarde & focaccia au sarrasin

Maigre grillé
Crème de chou romanesco et bergamote, pomme de terre confite & espuma au poivre vert

Pavlova au yaourt
Confit de framboise et épine-vinette & sorbet au lait ribot

MENU DECOUVERTE, EN 4 CHAPITRES (Pour l'ensemble de la table) 70

Bar de nos côtes
Mariné à la mandarine satsuma, jus de carotte au bitter & coulis de livèche

Thon rouge de ligne
Conchiglionis farcis à la feta et aux olives de Kalamata & jus corsé de crabe vert aux baies d'andaliman

Faux-filet de bœuf Simmental au barbecue
Sucrine braisée, crème de haricots coco & jus au géranium rosat

En supplément : notre sélection de fromages à 10 €

Chocolat Mayan red 70 %
Crémeux au chocolat, sablé noisette, sauce chocolat à l'Angostura & sorbet au cidre

Prix nets en €, service compris.

LE CERCLE DE MONTAIGN&

LUNCH

A LA CARTE

STARTERS

Leeks & Autumn Truffle — 19
Barbecued, with sakura leaf cream & porcini mushroom praline

Locally Caught Sea Bass — 23
Satsuma Mandarin Marinade, Carrot Juice with Bitters & Lovage Coulis

MAIN COURSE

Line-caught Red Tuna — 33
Conchiglioni stuffed with feta & Kalamata olives, green crab jus & Andaliman Pepper Berries

Barbecued Simmental beef sirloin (Origin Germany) — 35
Braised Sucrine Lettuce, coco bean cream & Geranium jus

A vegetarian option is available upon request — 23

CHEESES & DESSERTS

Our selection of cheeses from mimi Crèmerie — 15
Baby leaf mesclun with fruits dressing

Mayan Red Chocolate 70% — 12
Chocolate crémeux, hazelnut sablé, chocolate and Angostura sauce & cider sorbet

Red Kuri Squash — 12
Coconut Sorbet, Caramelised Puff Pastry & Rooibos Sauce

The Inspiration of the Moment — 11

Net prices in €, service included.

LE CERCLE DE MONTAIGN&

OUR MENUS

SET MENUS (the market menu)

Starter + Main **or** Main + Dessert 28
Starter + Main + Dessert 37

THE MARKET MENU IN 3 CHAPTERS (lunch only)

Beef Tartare
Kiwi, violet mustard cream & buckwheat focaccia

Grilled Meagre
Bergamot and romanesco cream, confit potato & green pepper espuma

Yoghurt Pavlova
Raspberry and barberry compote, fermented milk sorbet

TASTING MENU, IN 4 CHAPTERS (Must be ordered by the whole table) 70

Locally Caught Sea Bass
Satsuma Mandarin Marinade, Carrot Juice with Bitters & Lovage Coulis

Line-caught Red Tuna
Conchiglioni stuffed with feta and Kalamata olives,green crab jus & Andaliman Pepper Berries

Barbecued Simmental beef sirloin
Braised Sucrine Lettuce, coco bean cream & Geranium jus

Supplement: our cheese selection (10 €)

Dessert of your choice
From our à la carte selection

Net prices in €, service included.