LE CERCLE DE MONTAIGN&

LA CARTE

ENTRÉES

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

Bar de nos côtes
Mariné à la mandarine satsuma, jus de carotte au bitter & coulis de livèche — 21

Raviole d'agneau croustillante au vadouvan (Origine France)
Bouillon au poivre de Kampot & chou-rave confit — 23

PLATS

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

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

Carré de cochon Ibaïama (Origine France)
Gnocchis de panais, crème de persil racine & jus corsé à la camomille — 32

Une proposition végétarienne est disponible sur demande — 23

FROMAGES & DESSERTS

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

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

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

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)

Espuma de topinambour fumé
Poitrine confite, chou vert et croustillant de champignons

Basse côte grillée
Crème de carotte, maïs croustillant, sabayon à la livèche

Pomme confite au rhum
Glace au poivre rouge, feuilletage caramélisé et praliné de cacahuète

MENU DECOUVERTE, EN 5 CHAPITRES (Pour l'ensemble de la table) 87

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

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

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

LE CERCLE DE MONTAIGN&

À LA CARTE

STARTERS

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

Locally Caught Sea Bass — 21
Satsuma Mandarin Marinade, Carrot Juice with Bitters & Lovage Coulis

Crispy lamb Ravioli with Vadouvan (Origin France) — 23
Kampot Pepper Broth & Confit Kohlrabi

MAIN COURSE

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

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

Ibaïama Pork Loin (Origin France) — 32
Parsnip Gnocchi, Root Parsley Cream & Rich Chamomile 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)

Smoked Jerusalem artichoke espuma
Confit pork belly, green cabbage and crispy mushrooms

Grilled chuck steak
Carrot cream, crispy corn and lovage sabayon

Rum-poached apple
Red pepper ice cream, caramelised puff pastry and peanut praline

TASTING MENU, IN 5 CHAPTERS (Must be ordered by the whole table) 87

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

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

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.